PRAKTYCZNA PANI

DOBRA OBYWATELKA

TYGODNIK ILUSTROWANY

KREDENSIK KASZUBSKI



Prenumerata miesięczna 1 złoty

NUMER TEN ZAWIERA 24 STRONY TEKSTU Z RYCINAMI I KOLOROWEMI MODELAMI SUKIEN ORAZ OSOBNY ARKUSZ Z TABLICĄ KROJÓW I WZORAMI ROBÓT

TREŚĆ:

Iskra w popiele
Ty maju, Ty raju, ty wiosno! — nowela
Państwowa fabryka związków azotowych w Mościcach
Malutkie mieszkanka
Gejsze
Wyrób wina w domu
Co Panie o tem myślicie
Czytelniczki między sobą
Kosmetyka racjonalna
Telefon od „Praktycznej Pani"
Nowy rodzaj marszczenia
Sposób cerowania swetrów
Skrzywienie kręgosłupa
Zbiór jabłek i gruszek
Jadłospisy „Praktycznej Pani"
Przepisy kulinarne
Radjo
Humor
Mody i roboty

rok I. nr. 31
28 września 35
groszy 30

CHEŁMNO



Klasztor S. S. Miłosierdzia



Fara: z XVII w. z cudownym obrazem Matki Boskiej Bolesnej



Ratusz z widoczną z boku wieżą Fary

— „Jest nad Wisłą szeroką tu, rozlewną i głęboką, wśród urodzajnej ziemi, prześlicznie na helmach pagórków założone, małe miasteczko — dziś, miłe raczej starcowi, który unika hałasu klaksonów i dzwonków tramwajowych, raczej wyglądające na warsztat pracy nieefektownej a trwałej, zabytek raczej niż istotnie miasto".

ISKRA W POPIELE

Jest miasto ciche, jakby uśpione, powleczone błękitną mgłą dawności przeświecające zbladłą czerwienią murów, otulone w zieleń starych drzew, opasane wstęgą rzeki...

Jest miasto ciche gdzieś na końcu linji kolejowej, która dalej już iść nie ma ochoty... przeklekocze przez nie czasem roztrzęsiony autobus, czasem przemknie z temperamentem zbłąkany, płaściutki aerodynamiczny samochód skądś zdaleka albo chrzęszczący niemłody fordzik skądś — z powiatu.

Czasem granatowy mundur kadecki okrasi wąską uliczkę, czasem rozjaśni ją biały otok kawalerzysty...

— Jest nad Wisłą szeroką tu, rozlewną i głęboką, wśród urodzajnej ziemi, prześlicznie na hełmach pagórków założone, małe miasteczko — dziś, miłe raczej starcowi, który unika hałasu klaksonów i dzwonków tramwajowych, raczej wyglądające na warsztat pracy nieefektownej a trwałej, zabytek raczej niż istotnie miasto.

— — — — — — — — — — — — — —

Gdy ziemię pomorską pokrywały puszcze nieprzejrzane, wzniesiono tu osadę jednocześnie nieomal z Gdańskiem, bo już w X wieku.

Niszczono ją i zdobywano kilkakroć, a mimo to rozwija się szybko i w XIII stuleciu jest czas jakiś stolicą biskupią. Wraz z ziemią Chełmińską Chełmno przejmują Krzyżacy, otrzymuje ono prawo miejskie magdeburskie, które później pod nazwą „prawa chełmińskiego" jest pierwowzorem dla miast polskich.

Na przełomie tego i następnego stulecia gród lśni blaskiem bogactwa, należy do Hanzy, wyrabia słynne sukno i własnemi okrętami wysyła zboże w morską dal. Wreszcie Krzyżacy postanawiają stworzyć akademję, która istnieć będzie do XIX wieku i jest jakby filją Uniwersetu Jagiellońskiego. Z niej to spływa wielki splendor na piękne, bogate i sławne miasto: klejnot nauki polskiej i gwiazda Europy, Mikołaj Kopernik rodem z Torunia, tu pobiera nauki nim pójdzie pogłębiać swą wiedzę do stolicy.

Długi, niestety, okres wojen krzyżacko-polskich wyniszcza materjalnie stary gród i mieszczaństwo. Nominalnie stolica województwa nie jest siedzibą władz, daje się wyprzedzić w rozwoju Toruniowi i nadmorskiemu Gdańskowi.

Król Aleksander Jagiellończyk oddaje miasto biskupom chełmińskim, którzy są jego panami aż do pierwszego rozbioru.

Chełmno cichnie, zamyka się w sobie i takiem pozostaje aż do dziś: mur obronny biegnie naokoło, a zachowana zupełnie Brama Grudziądzka mieści kopję cudownego obrazu Matki Boskiej, o którym mówi legenda, że sam dwukrotnie osiadał w bramie, dopóki nie sporządzono kopji oryginału, który czczony powszechnie znajduje się w Farze w głównym ołtarzu, bogato rzeźbionym.

Na rynku, najpiękniejszy zabytek polskiego renesansu na Pomorzu, prześliczny nieduży ratusz, zachwyca nietylko znawcę-turystę swą iście florentyńską lekkością rzeźb, ale i w każdej prostej duszy musi zbudzić podziw.

Piękna gotycka Fara uderza o niebo strzelistą iglą swej wieży, świątynia w 1233 r. zapoczątkowana stara, jak i reszta chełmińskich kościołów.

Taki jest powierzchowny rzut oka na Chełmno, jego wygląd zewnętrzny, na jego przeszłość i dzisiejszy charakter.

Jest więc spokój — ale nie senność— jest cisza, wśród której najlepiej się żarzy płomień jakiegoś ofiarnego trudu. Pójdźmy poszukać ogniska, które ciepło daje, które mimo zmiennych losów miasta, rozpalone przed laty setkami, płonie do dziś łagodnem światłem, podobnem do wiecznych lamp w prezbiterjach.

— — — — — — — — — — — — — —

W wąskiej ulicy nad Wisłą, na skraju wzgórza, wzniesiono w tych bujnych a burzliwych czasach wieku trzynastego kościół św. Jana. Należał on do zakonu Cystersek, które wymarły. Klasztor przejęty został przez Benedyktynki, a gdy czasy Reformacji obniżyły religijność, zakon podupadł i z końcem wieku XVI-go były tylko dwie zakonnice podlegające osobie świeckiej.

Jest rok 1573 — przybywa tu z pod Lubawy córka możnego starosty Wejcherowskiego, Magdalena Mortęska, ożywiona wielką myślą odnowienia życia zakonnego i wielką wiarą w Opatrzność i Jej pomoc. Nie przeszkadzają jej sprzeciwy rodziny, opuszcza dom, przywdziewa czarny habit benedyktyński nie cofa się przed ogromem pracy. W niedługim już czasie klasztor rozkwita wspaniale, słynie jako dom wychowawczy, mieści setki zakonnic, które rozchodzą się stamtąd po całej Polsce. Staje się źródłem kultury i wychowuje w swych murach zastępy dziewcząt z najznamienitszych rodów Rzeczypospolitej. Ksieni dzierży w energicznej dłoni nietylko ster wychowania swych córek duchowych, ale też zarządza wielkiemi dobrami i macierzyńską opieką otacza lud sobie podległy.

Wreszcie zamyka znużone oczy na zawsze w 1631 roku, otoczona aureolą świętości. Ziarno zasiane dało plon stokrotny.

W bolesnym okresie rozbiorów Prusacy majątki skonfiskowali, ostatnie zakonnice przenieśli do Bysławka, na wymarcie. Duch wielkiej Benedyktynki czuwał jednak nad murami temi, bo w 1822 r. oddano zabudowania wraz z kościołem godnym spadkobierczyniom Magdaleny Mortęskiej, SS. Miłosierdzia św. Wincentego à Paulo. Klasztor zamieniono na szpital, w 1898 r. dobudowano nowy gmach. Przez lat sto był schronieniem dla cierpień ciała, podczas wielkiej wojny przepełniony był rannymi, a obecnie gdy nowozbudowany szpital powiatowy spełnia całkowicie swe zadanie, Siostry skierowały swą działalność ku pracy wychowawczej, pielęgnacji opuszczonych i niedołężnych. Wczesna młodość w zaraniu zaledwie i zaniedbana późna starość znajduje tutaj nie przytułek, ale dom własny i opiekę tkliwą, matczyną.

Żłobek dla niemowląt zajmuje kilka pokoi słonecznych, wzorowo czystych, o białych, żelaznych łóżeczkach, gdzie kilkadziesiąt maleństw, pod czujnem okiem zakonnic, nabiera sił potrzebnych wątłe-

Fortuna w Wilnie



W pierwszym dniu ciągnienia IV-ej klasy 33-ej Loterji Państwowej wygrana 50.000 zł padła na nr. 131.710. Jedną z ćwiartek tego numeru nabyli wyobrażeni powyżej na fotografji p. p. Franciszek Gębicki, Aleksander Trojanowski i Jan Golaszewski, zamieszkali w Wilnie.



Na fotografji obok widzimy p. Anielę Bajewską, właścicielkę drugiej ćwiartki tegoż numeru, również obywatelkę Wilna. Trzecia ćwiartka należy do wilnianina, p. Jana Mokrackiego.

Przy sposobności przypominamy, że 18 października rozpocznie się ciągnienie I-ej klasy 34-ej Loterji, która, oprócz zwykłych wygranych ze 100 i 50 tysiącami na czele, posiada jeszcze cztery wygrane dzienne po 25.000 zł każda.

mu ciałku. W trzecim roku życia przechodzą do ochronki, gdzie również gromadzą się na zabawę i zajęcia przedszkolne, przychodnie dzieci z miasta. Prócz tego jest stały sierociniec dla dzieci starszych, chłopców i dziewcząt. Uczęszczają one do szkół miejskich, uczą się rzemiosł, i tak długo klasztor ma je w swej pieczy, póki samodzielnie żyć nie będą zdolni. Wygląd dzieci czysty i zdrowy mówi sam za siebie, jak może być spokojne, nawet szczęśliwe sieroctwo i bezdomność. W święta i uroczystości są to dziecinni aktorzy, którzy, bawiąc się sami, łączą w tej zabawie i mieszkańców miasta.

Oddalony od dzieci długiemi korytarzami jest oddział dla starców, którzy tu kończą spokojnie bytowanie ziemskie. Umyci, ubrani czyściutko, niektórzy spędzają tu całe dnie w łóżkach, nikomu nie będąc zawadą i ciężarem, nieznając już innych potrzeb, jak ciepło i wygoda. Klasztor dla nich to raj upragniony, o dostanie się do niego częstokroć starają się długo spowodu braku miejsca. Jest wśród nich także rodzina karzełków, wzrostu pięcioletnich dzieci, o dużych potwornych głowach.

Usunięci od świata i jego bezlitosnego szyderstwa, nie czują swego upośledzenia i zajmują się wedle swej możności lekką pracą.

Przy długim i jasnym korytarzu na pierwszem i drugiem piętrze głownego gmachu znajduje się szereg pokoi dla pensjonarjuszy płatnych, starszych pań i panów, ktorzy mają tu prócz miłego pomieszczenia i dobrego utrzymania należną swemu wiekowi i słabościom opiekę i pielęgnację.

Przy tak licznych mieszkańcach zakładu, dział gospodarczy jest bardzo obszerny, praca wre w piekarniach i kuchniach, które muszą wyżywić około 500 osób, wszędzie zaś czystość wzorowa, wszędzie twarze jasne, wszyscy obowiązki swe spełniają z pogodą a sumiennie, bo wszędzie przodują ciche Siostry.

Gospodarstwo rolne położone jest nad Wisłą, ale niestety podlega częstym powodziom i niejednokrotnie siostry musiały ewakuować żywy inwentarz ratując go od zguby, codzienny trud dostarcza stamtąd zakładowi wielu środków żywności.

— — — — — — — — — — — —

Cisza jest w miasteczku małem i zapomnianem i słodka cisza spowija ogromny dom pracy. Bije tam kilkaset serc — i tych, którym krotkie życie dało poznać gorycz opuszczenia i tych młodych pełnych zdrowia i zapasu miłości, które od doświadczonych kierowniczek uczą się w nowicjacie, jak słodko służyć ludziom dla Boga.

...Kołaczą starcze serduszka jak zniszczone a pieczołowicie nakręcane zegarki... i pracują dostojnym rytmem dojrzałe serca Sióstr.

Kaplica w świeże kwiecie przybrana łączy wczesnym rankiem pilnych pracowników — chylą się białe motyle kornetów w codziennem zjednoczeniu z Chrystusem.

— — — — — — — — — — — —

Jest wśród uprawnych urodzajnych pól, na hełmach pagórków miasteczko czyste, piękne i szlachetne w swych gmachach, miasteczko tak stare, aż błękitne w swej dawności... Sercem jego jest klasztor nad rzeką, wielkie dobro tylu potrzebujących opieki i przykładu... płonie w nim ogień rozdmuchany z umierającej iskry w popiele benedyktyńskiego dzieła, jednej z mocnych Kobiet Odrodzenia.

B. Dewoyno.

TY MAJU! TY RAJU! TY WIOSNO!

Ku swojem wielkiemu zdumieniu, kiedy pan mecenas Marwicki po wypiciu rannej kawy poszedł do swego gabinetu, ujrzał w przylegającym do niego pokoju biurowym, siedzącą przy maszynie młodą i przystojną blondynkę. Dependentka jego była ciemnowłosa, coś się zatem stało, że jej tam dzisiaj nie było, tylko to nieznajome, jasnowłose i trzeba było przyznać ładne i interesujące stworzenie. Wszedł zaciekawiony do pokoju i podszedł prosto do nieznajomej.

— Dlaczego szanowna pani czeka tutaj, nie w salonie? Nikt mi pani nie meldował... zresztą ja właściwie rano nie przyjmuję... wyjątkowo oczywiście...

— Nie jestem niestety klientką, tylko koleżanka mnie prosiła, żebym ją dziś mogła zastąpić, ponieważ jest trochę cierpiąca, więc...

— Więc panna Wanda jest chora?

Właściwie tylko migrena... prosiła, żeby ją zastąpić w rannych godzinach o piątej przyjdzie jak zwykle.

— Zbytecznie panią fatygowała, nie mam właściwie nic tak pilnego, dogoniłaby to łatwo, a i tak... proszę się nie gniewać, ale tak bez przygotowania niewiele mi pani pomóc może, zwłaszcza że zaraz wychodzę.

Małe purpurowe usta wydęły się smutnym grymasem, na twarzy odbił się zawód. Ta mała chciała widać bardzo okazać się pożyteczną.

— Tak chciałam... miałam nadzieję...:

— Ależ ja jestem bardzo wdzięczny, tylko doprawdy nie warto.

— Więc mi pan mecenas nie da dzisiaj nic do roboty, może coś do przepisania.

Ujęty gorliwością panienki pan mecenas się uśmiechnął.

— Jeśli pani na tem zależy, to oczywiście zadam pani jakiś kawałek, jak grzecznej, pilnej uczennicy.

Uroda maszynistki zrobiła swoje, pan mecenas zaczął do niej mówić jakoś inaczej niż zwykle, z lekkim odcieniem flirtującej żartobliwości. Był już człowiekiem niezupełnie młodym, kawalerem, na wdzięki niewieście dość czułym. Z tego właśnie powodu unikał angażowania do swego biura osób o wybitnej urodzie. Nie chciał na terenie pracy mieć niepokoju, no ale jednorazowo, przelotnie, złotowłose zjawisko nie mogło być przecie groźne.

Pan mecenas się zakrzątnął, zadał coś do przepisania, patrzył jak sympatyczna panienka przebiera zręcznie palcami i wbrew swoim przekonaniom przyznał, że byłby z niej dobry nabytek.

— Widać że pisze z dużą wprawą, miła, rezolutna, podobałaby się klientom, umiała z nimi porozmawiać... no i... co tu owijać w bawełnę, ładna szelma, że aż strach!

Trzeba było jednak przerwać interesujące obserwacje i wyjść, bo sprawy czekały.

— Dobrzeby było — pomyślał już na odchodnem — odwdzięczyć się tej ślicznej zastępczyni jakąś uprzejmością za jej trudy.

— Cukierki — pomyślał sobie — może ładna puderniczka... ale to odwaga ze strony Wandy przysłać na zastępstwo takie urocze stworzenie, w dodatku dobrą maszynistkę.

Mogła przecież sobie stworzyć niebezpieczną konkurentkę.

— Więc tak, kupię puderniczkę... a możeby tak śniadanko... malutkie śniadanko en deux. A to się Wanda zadziwi, ona, która nigdy... poderwie to może jego autorytet. Ech, cóż tam, może poprosić tę małą, aby o eskapadzie nie mówiła.

— Czy wolno wiedzieć, jak pani na imię.

Panienka nie przerywała pisania.

— Krystyna. Krystyna Malska.

— Krysia, bardzo ładne imię.

— Ach, tyle jest Kryś na świecie.

— Właśnie dlatego, że imię jest takie ładne.

Uśmiechnęła się uroczo, ale nie podniosła oczu.

— Pani jest bardzo opanowana, panna Wanda, pani przyjaciółka, nie lubiła jak stałem nad nią, zaraz robiła omyłki.

— Ja nie jestem nerwowa, omyłek zwykle nie robię, nic mi również nie przeszkadza.

Czy się panu mecenasowi wydawało, czy tak rzeczywiście było, doznał wrażenia, że w tonie piszącej zadźwięczała jakaś twarda, niemal groźna nuta. Może był zbyt obcesowy. Musiał tę małą czemś urazić. Stał się nagle bardzo rzeczowy, objaśniał i dysponował.

—Pani zechce przepisać te dwa arkusze, potem może tamto, ja teraz wychodzę, będę wolny za dwie godziny...

— Czy pan mecenas tutaj wróci? Co mam mówić przez telefon?

— Przyjmuję dopiero od piątej, niezależnie kiedy wrócę. Zaraz po sprawie, powiedzmy dajmy na to, o pierwszej, zjadłbym coś posilniejszego.

— Czy służąca wie już o tem? może kazać co przygotować?

— Ach nie, na śniadanie zwykle nie wracam, ale gdyby... to jest, myślę... gdyby pani...

— Owszem zajmę się najchętniej. Więc przygotować na pierwszą. Coś ciepłego, czy zimnego?

— Wolałbym zjeść coś na mieście i myślałem, że pani po pracy będzie również głodna i że zechce ze mną zjeść śniadanie.

— Ależ panie mecenasie, gdzie?

— W jakiejś milutkiej kawiarni, lub jeśli pani woli w restauracji.

— Nie bywam nigdy w resturacji i nie znam się na tem wcale...

— To pani nie potrzebne, ja pani krokami pokieruję, może mi pani zaufać.

— Ale tu tyle roboty, jak dotąd nic nie zrobiłam, cóżby Wanda pomyślała.

— Do pierwszej pani sporo zrobi, zresztą to nie takie pilne.

— Jak będziemy rozmawiali, to wcale sporo nie zrobię, a pan mecenas się nie śpieszy...

— Ależ ja się bardzo śpieszę!

— ...

— Więc umawiamy się na pierwszą...

— ..:

— W kawiarni Europejskiej, stamtąd sobie pofruniemy...

— ...

— Zgoda?

— Niechaj będzie zgoda... chociaż...

— Nie chcę już o niczem wiedzieć, czekam na panią spewnością.

Pan mecenas, schodząc ze schodów, gwizdał cichutko przez zęby.

— Ładna dziewczyna i miła, miła i zupełnie ładna — powtarzał w myśli dookoła.

— A gdyby tak pannie Wandzie dać inne stanowisko a na jej miejsce tę małą... ej, nie, to nie idzie... może się lepiej nie śpieszyć, mogłyby zajść komplikacje, biuro to jednakże biuro, niech sobie Wanda robi swoje, dla Krysi też się coś wymyśli.

Był w doskonałym humorze. Po głowie snuł mu się refren:

— Ty maju, ty raju, ty wiosno, który przeplatał się wdzięcznie z rozważaniami na temat Grynszpana przeciw Mrozikowi.

O pierwszej stawił się w kawiarni. Czuł się nawet trochę głodny i z prawdziwem smakoszostwem obmyślał, gdzie potem pójdą i co będą jedli. Ale czas jakoś upływał, Krystyna się nie zjawiała.

— Owszem — myślał pan mecenas — trochę się ociągać powinna, ale... nie zadużo, to już zaczyna być nudne i... śmieszne. Nie mogę tu wiecznie siedzieć. Już nawet nie czuł apetytu.

Zatelefonował do siebie. W mieszkaniu mu powiedziano, że panna Krystyna wyszła.

Dawno? — Tak, już dosyć dawno. Nic bliższego się nie dowiedział.

Począł się jeszcze łudzić. — może poszła zmienić sukienkę, może wstąpiła do fryziera... nadzieja wzrosła na chwilę, ale niebawem zaczął odczuwać zniecierpliwienie i gniew coraz wyraźniejszy. Była godzina blisko trzecia, kiedy się zbierał do odejścia. Kładąc palto w hallu zetknął się nos w nos z panną Wandą, która się właśnie rozbierała, gawędząc przytem wesoło z jakimś przystojnym oficerem.

— To tak wygląda migrena, — pomyślał z rosnącą złością — latać po kawiarniach się zachciało, myślałby kto, że taka trusia... ach te kobiety, te kobiety.

Poszedł na obiad do Bristolu, o piątej był już u siebie. Zastał pannę Wandę przy maszynie jakąś zakłopotaną i zmieszaną.

— Panie mecenasie—zaczęła—pan mecenas kazał to przepisać, więc dlaczego...?

— Jakto dlaczego? ktoś to przecież musiał zrobić

— No tak, ale ja...

— Skoro pani zachorowała i, jak to mogłem dzisiaj stwierdzić, nawet dosyć niebezpiecznie i przysłała mi zastępstwo, musiałem jej dać jakąkolwiek robotę. Chociaż prawdę mówiąc nie spodziewałem się nigdy po pani, że pani tak zlekceważy obowiązek poto, aby pójść sobie do kawiarni, ale skoro już tak wypadło, to mogłem się obejść ten raz bez nikogo. Taki dorywczy pomocnik, to proszę mi wybaczyć, jest do licha!

— Ależ panie mecenasie, ja wogóle nie chorowałam i nie przysyłałam nikogo.

— Więc...

— Nic zupełnie nie rozumiem, przecież do mnie zadzwoniono, że pan mecenas ma u siebie ważne i liczne zebranie, że mu nie będę potrzebna...

W umyśle pana mecenasa błysnęło nagle światełko.

> *Prosimy najuprzejmiej nasze CZYTELNICZKI aby w wypadku niemożności nabycia naszego pisma w którym z kiosków, zechciały nas o tem powiadomić z dokładnem oznaczeniem czasu i miejsca, w którem się to zdarzyło.*

— A to spryciarka ta mała, jak to sobie ukartowała! postanowiła sobie mnie poznać i na pasku poprowadzić. Ach wstyd, wstyd, ja stary wróbel odrazu poszedłem na plewy. No jeszcze się porachujemy. Ona ma swoje wyrachowanie, będę i ja miał teraz swoje.

Uśmiechnął się sam do siebie. Panna Wanda patrzyła zdumiona.

— No trudno, ktoś sobie z nas zażartował, Bóg z nim — odezwał się lekko.

— Nic się ostatecznie nie stało, pani zyskała wolny ranek...

Ale panna Wanda była wyraźnie zafrasowana.

— Pan mecenas jest pewny, że to tylko żart?

Pana mecenasa jej ton tknął jakoś dziwnie niemile.

— Jakto? co pani ma na myśli?

— Ta panienka długo tu była?

— Jakieś dwie, może trzy godziny.

— Niech pan mecenas zobaczy, czy mu przypadkiem coś nie zginęło.

— Ależ co też pani mówi!

Przed oczami jego stanęła złocista główka, uśmiechnięte, jasne oczy i usta jak pączek róży.

— Domyślam się, że była ładna...

— To nie ma przecież nic do rzeczy.

— Niestety ma i to nawet dużo, pan jej odrazu uwierzył, pozostawił tutaj samą... jabym jednakże sprawdziła...

Rozglądali się oboje, nie znaleźli żadnych braków. Nie brakowało złotej tabakierki, którą tak łatwo było sprzątnąć, ani leżącej na biurku papierośnicy z szafirem, ani żadnej innej cennej rzeczy, których było przecież sporo. Pan mecenas odetchnął z ulgą i zasiadł do swoich zajęć. Klienci się zaczęli zbierać, maszyna w pokoju obok, szybko równo stukała, cicho szeleściły papiery, kiedy nagle skupioną ciszę przerwało, jak wystrzał zaklęcie.

— A do djabła! to złodziejka!

Panna Wanda wpadła do gabinetu, przestraszona tym okrzykiem. Pan mecenas siedział przed biurkiem czerwony jak burak, z oczyma wysadzonemi na wierzch, szarpiąc nerwowo kołnierzyk, jakby się nagle stał za ciasny. Szuflada była otwarta. Panna Wanda znała tę szufladę, gdzie równiutko i cichutko leżały ruloniki złotych monet i drzemały w paczkach dolary, obok dolarówek i pożyczek.

Pożyczki i dolarówki leżały na swojem miejscu, ze złota ani z dolarów nie zostało nawet śladu.

— A taka była szelma ładna — wykrztusił mecenas z wysiłkiem.

Mimo całego współczucia panna Wanda się roześmiała.

— A co, czy nie powiedziałam, że była spewnością ładna?

R. S.

PAŃSTWOWA FABRYKA ZWIĄZKÓW AZOTOWYCH W MOŚCICACH

W dniu 12-ym września miałam możność poznać jeden z wielu cudów technicznych Polski — Mościce. Fabryka w Mościcach produkuje następujące nawozy sztuczne: saletrę wapniową, azotan amonu, saletrzak, saletrę „nitrofos" siarczan amonu normalny i siarczan amonu krystaliczny, nie zawierający wolnego kwasu.

Podstawowemi surowcami produkcji w Mościcach to: powietrze i woda. Powietrze dostarcza azotu. Woda zaś wodoru — dwóch pierwiastków wchodzących w skład wszystkich bez wyjątku produkowanych przez fabrykę związków azotowych.

W tok produkcji wchodzi również koks, jednak zawarty w nim pierwiastek chemiczny węgiel odpada w czasie produkcji.

Do wyrobu saletry wapniowej i saletrzaku sprowadza fabryka kamień wapienny ze złóż w okolicy Krakowa. Fosforyty do wyrobu nitrofosu pochodzą ze złóż krajowych.

Zapotrzebowanie fabryki na kwas siarkowy do wyrobu siarczanu amonu pokrywa produkcja krajowa. Energji dostarcza fabryce własna elektrownia.

W elektrowni są zainstalowane cztery turbogeneratory o łącznej sile 24.900 kw, wytwarzające prąd trójfazowy o napięciu 6.300 V. i 50 okresów.

Budynki fabryczne są rozmieszczone wzdłuż drogi w tej kolejności, w jakiej następują po sobie różne fazy produkcji. Zbiorniki gazów i chłodniki kominowe pobudowane są po przeciwnej stronie drogi ze względów bezpieczeństwa, a także ze względu na wilgoć unoszącą się w pobliżu chłodnic. Długość terenu fabrycznego wynosi 1 km. Pierwszym oddziałem fabrycznym jest wytwórnia gazu wodnego, składająca się z instalacji generatorów gazu wodnego i t. zw. czyszczalni. Gaz wodny wytwarza się przez wdmuchiwanie pary wodnej i powietrza naprzemiany, na rozżarzony koks.

Praca człowieka jest tu ograniczona do obserwacji sygnału świetlnego i przestawienia dźwigni na dany znak. Wszystkie inne czynności, jak zasilanie generatorów koksem, zamykanie zaworów, a nawet chemiczną analizę produktu

wykonują mechaniczne urządzenia i automaty.

Wytwórnia gazu wodnego dostarcza od 180.000 — 350.000 m^3 gazu wodnego na dobę, czyli przerasta o 25 procent przeciętne dzienne oddanie gazu elektrowni: poznańskiej, lwowskiej, krakowskiej i warszawskiej razem wziętych. Wytworzony gaz wodny oczyszcza się ze związków siarki i poddaje się konwersji w specjalnej instalacji. Konwersja wzbogaca gaz wodny w wodór (H), a tlenek przeprowadza w dwutlenek węgla CO_2. Prócz wodoru i dwutlenku węgla gaz skonwertowany zawiera wolny azot N. Aparatura konwersji i katalizator są owocem pracy sił technicznych fabryki. Cała instalacja została wykonana całkowicie w kraju.

Gaz skonwertowany oczyszcza się z dwutlenku i tlenku na wieżach absorbcyjnych: wodnej i ługowej, a resztę zanieczyszczeń usuwa się w aparatach systemu Lindego.

Azot w czystym stanie otrzymuje się z powietrza przez wyodrębnienie go przy pomocy niskich temperatur w aparatach systemu Lindego.

Azot i gaz skonwertowany, wodór (H) ulegają ochłodzeniu i osuszeniu, następnie zostają zmieszane w odpowiednim stosunku do syntezy amonjaku. Mieszankę gazów spręża się w kompresorach do 300 atmosfer i doprowadza do kolumn syntetycznych, gdzie w temperaturze czerwonego żaru wodór i azot w obecności katalizatora wiążą się w amonjak. Produkt zostaje schłodzony, skroplony, następnie rozprężony i odparowany w postaci amonjaku gazowego. Jest to pierwszy z kolei związek azotowy. Amonjak przechodzi do zbiornika o pojemności 10.000 m^3 skąd przewodami dostaje się do oddziału kwasu azotowego.

Na produkcję kwasu azotowego składają się dwa procesy: utlenienie amonjaku i absorbcja pozostałych tlenków azotu.

Utlenianie odbywa się w tak zw. utleniaczach. Tam amonjak gazowy i powietrze doprowadzone w odpowiednim stosunku mieszają się ze sobą i przechodzą kolejno przez dwie rozżarzone siatki platynowe, działające jako katalizator. Na powierzchni tych siatek odbywa się spalanie t. zn. utlenianie amonjaku na tlenki azotu. Te tlenki ochładza się w odpowiednich kotłach, następnie wprowadza się je do wież absorbcyjnych systemu prof. Ignacego Mościckiego, gdzie pochłaniane przez wodę tworzą kwas azotowy.

Azotan amonu, czyli saletrę amonową otrzymuje się przez działanie amonjaku na kwas azotowy. Przebieg tego procesu polega na dokładnem zobojętnieniu wzajemnem kwasu i amonjaku, które odbywa się w aparatach neutralizacyjnych, następnie na odparowaniu wody i wykrystalizowaniu produktu. Otrzymujemy z krystalizacji białą sypką sól zawierającą 35 proc. azotu. Ta sama aparatura służy do produkcji saletrzaku i saletry „nitrofos".

Saletrzak otrzymujemy przez zmieszanie w odpowiednich aparatach azotanu amonu z drobno mielonym wapniakiem w stosunku 44,3% azotanu amonu na 55,7% mielonego wapniaku. Saletrzak otrzymuje się w postaci drobno mielonego żółtego proszku o zawartości 15,5% azotu i 55% węglanu wapnia.

Nitrofos otrzymuje się mieszając azotan amonu z mączką drobno mielonych fosforytów i wapniaku w stosunku 44,3% azotanu amonu i 55,7% mączki fosforytowej oraz mielonego kamienia wapiennego.

Nitrofos zawiera 15,5% azotu i około 5—9% P_2O_5 rozpuszczalnego w 60% w kwasie cytrynowym.

Siarczan amonu powstaje przez działanie amonjaku na kwas siarkowy. Dzięki specjalnym sposobom fabrykacji otrzymuje się siarczan amonu w formie kryształów. Jest to produkt nadzwyczaj czysty o 21 proc. azotu w formie amonu.

Saletrę wapniową produkuje fabryka dopiero od początku 1931 r. Otrzymuje się ją naskutek działania kwasu azotowego na kamień wapienny; wapno roztwarzając się w kwasie neutralizuje go, przez co powstaje roztwór soli azotanu wapnia. Roztwór ten ulega oczyszczeniu, zagęszczeniu, następnie zostaje doprowadzony do specjalnych urządzeń granulacyjnych, które opuszcza w postaci drobnych, białych ziarnek t. zw. granulek. Saletra wapniowa zawiera 15,5 proc. azotu w formie saletrzanej i 28 proc. CaO. Produkt ten jest całkowicie rozpuszczalny w wodzie, łatwo przyswajalny przez rośliny, oraz posiada wybitne własności odkwaszania gleby. Tak wyglądałaby pokrótce omówiona produkcja P. F. Z. A. w Mościcach.

Naogół zabudowania i urządzenia wewnętrzne fabryki przedstawiają się imponująco. Ogrom i zawiła konstrukcja aparatów przyprawia zwiedzającego o zawrót głowy. Mimowoli nasuwa się pytanie, czyżby to było dzieło rąk ludzkich? Niewiarogodne, ale jednak tak jest. To genjusz człowieka zdobył się na stworzenie objektu tak niezwykłego, jakim jest fabryka w Mościcach.

Dzięki uprzejmości przewodnika-inżyniera zdołałam się zorjentować choć pokrótce w produkcji nawozów azotowych.

Na to, by poznać gruntownie produkcję wytwarzanych w Mościcach nawozów, trzeba być chemikiem i mechanikiem, by to wszystko gruntownie zrozumieć.

Co do samego miasteczka Mościce, to nie chce się wierzyć, że to w Polsce i o kilka km od Tarnowa. Ulice asfaltowane ujęte w ramy krawężników. Przecięcia ulic pod kątem prostym. Piękne placyki, kwietniki, zieleńce i... białe nowoczesne wille w obramowaniu kwiecia i zieleni drzew. Personel robotniczy i biurowy „wychodzi" z fabryki na rowerach. Tu czuje się tętno życia, tu widzi się przekazany nam w testamencie Marszałka Piłsudskiego „Wyścig Pracy".

Słyszymy z ust przewodnika, że jeszcze w roku 1928 były tu pola rozmokłe w deszczach jesieni, kiedy przyszli ludzie stawiać fundamenty pod tę gigantyczną budowlę, jaką są „Mościce". W niespełna rok fabryka już pracowała. Pracowały maszyny przy współudziale mózgów ludzkich i mięśni.

Obecnie pracuje około 2 tysięcy mózgów i rąk ludzkich. Zaprawdę dumni powinniśmy być ze swego dzieła. Niewiele jest krajów, któreby mogły czemś podobnem się poszczycić. O jakżeś wielki i potężny ludu Polski, żeś potrafił w tak krótkim czasie wydać z siebie tak potężne dzieło!

Łzy dumy, szczęścia i rozrzewnienia cisną się do oczu, kiedy słyszymy: „to i to" systemu prof. Ignacego Mościckiego, kiedy widzimy na aparatach tabliczki polskich firm wytwórczych, kiedy objaśnia nas wcielenie dobroci — Polak inżynier. Wszystko i wszyscy swoi. A więc możemy, możemy wszystko! i myśleć i czynić. A przecież tak niedawno na kierowniczych stanowiskch w fabrykach byli tylko obcokrajowcy, a same maszyny, jak nie z Wiednia to z Berlina. Minęło to jednak. Wierzymy mocno, że nazawsze. Spytajmy się młodego pokolenia jak będzie dalej? Powie spewnością, będzie dobrze, my zrobimy sami i u siebie wszystko!

Irena Michalska.

---

* * *

Bolą mnie srebrne szyny idące w dalekość
i cisze czarnych sosen drzemiących nad torem
i księżyc szafirowych męczących dociekań
i szafirowych wieczorów.

Noc rozcięły srebrzyste klingi prostych torów,
co lecą w niewiadome tajemnice Wschodu.
Drzemią nad światem cisze milczących wieczorów.
Wiatr z kwiatów strząsa rosy kroplistość i słodycz.

Lecieć stali błękitnej rytmem zapatrzenia
i czuć jak pod kołami dygocą podkłady
i liczyć drzew samotnych chybotliwe cienie
i liczyć białe smugi przyczajonych sadów.

Przytulić się do płotu u nieznanej drogi,
co się kończy milczącym, nieufnym przejazdem.
Ranić palce o ostre osty albo głogi
i patrzeć jak nad lasem ścigają się gwiazdy.

Przekradać się ku wschodom białego księżyca
i w biegu strącać jabłka niedojrzałe w trawę
i widzieć szyn bolesnych ostre błyskawice
i widzieć szyn błękitnych lunatyczną zjawę.

T. ZELENAY.

tańcu mają głębokie znaczenie nacechowane własną symboliką. Jest to właściwie deklamacja bez słów. Japończyk zna ten język i odczuwa niedostępną dla Europejczyka rozkosz plastycznej twórczości tancerek. Dla ludzi Zachodu natomiast są one niezrozumiałe i bez wyrazu.

W tańcach tych pantomina odgrywa wybitną rolę. Zapomocą miniki, tancerki odzwierciedlają przeżywane wrażenia. Nogi nie odgrywają tak dominującej roli jak u nas w Europie, choćby dlatego, że kimono zakrywa je niemal całkowicie i ruchu ich można domyślać się tylko z układu ciała.

W cieniu kwitnących drzew znajdowała się niezliczona ilość herbaciarni, gdzie na miękkich matach można było wypocząć i przyjemnie czas spędzić w towarzystwie gejsz.

Repertuar gejsz.

Na repertuar gejsz poza tańcem składają się muzyka, śpiew i deklamacja (nierzadko własnego układu). Coprawda repertuar gejsz nie zawsze zawiera piosenki cenzurowane. Po pieśniach opiewających bohaterskie czyny o „Yamato nokokoro" (bohaterskiej duszy japońskiej) następują piosenki pikantne, zawsze jednak wykonane z wielkim smakiem, znamionującym wysoką kulturę artystyczną.

Gejsze naogół są miłe, dobrze ułożone i łagodnie w obejściu. Niektóre z nich odznaczają się dużą inteligencją i erudycją i słyną przez długi okres czasu w całym kraju, opiewane przez poetów i uwieczniane na płótnie przez najwybitniejszych artystów malarzy.

Ostatniemi czasy byt gejsz poderwany został poważnie przez kryzys. Towarzystwo gejsz aczkolwiek bardzo miłe, jest jednak drogie i przystępne dla ludzi finansowo uprzywilejowanych. Byt gejsz pogarsza się o tyle jeszcze, że młode pokolenie woli dancingi z jazzem, taniec z dziewczynkami o krótkich włosach, w europejskich, dekoltowanych sukniach, oraz najnowsze przeboje Zachodu.

KRÓLOWA ASTRYDA I KATOLICY SZWEDZCY

Tragiczna śmierć królowej belgijskiej Astrydy bolesnem echem odbiła się w całej Szwecji, szczególnie dotkliwie śmierć tę odczuli jednak katolicy szwedzcy. Kto zna panujące w Szwecji uprzedzenie religijne, ten łatwo zrozumie, ile siły potrzebowała i przeciwności zwalczyć musiała nieodżałowana szwedzka księżniczka Astryda, przystępując do Kościoła katolickiego. Nawrócenie to nie było spowodowane, jak sądzą niektórzy, względami politycznemi i państwowemi, było ono rezultatem głębokiego przekonania. I za tę odwagę, za śmiałość przekonań nawet surowe protestanckie społeczeństwo szwedzkie przedwcześnie zmarłą królowę Astrydę niezwykle szanowało i nadal szanuje. Kiedy niedawno, bawiąc oficjalnie w Szwecji, publicznie zjawiła się na Mszę św. w skromnym kościółku św. Eugenji na Norre Smede Gattan w Stockholmie, nikt nie odważył się już podnosić z tego tytułu protestu. Przyczyną tego było nie stanowisko żony monarchy państwa obcego, nawet nie pewna tolerancja dla katolików, wywołana ruchem Söderbloma i Manfreda Björkqvista, lecz przedewszystkiem, jeśli nie jedynie, podziw dla siły przekonań królowej. Od czasów królowej Krystyny szwedzkiej, która w roku 1654 narazie potajemnie, później publicznie przyjęła wiarę katolicką, jest to pierwszy wypadek, że członek domu panującego szwedzkiego stał się katolikiem. Dlatego też wśród katolików szwedzkich żałoba jest szczególnie wielką.



OSIEROCONE DZIECI KRÓLA LEOPOLDA.
Ostatnie zdjęcie osieroconych dzieci króla Leopolda Belgijskiego: ks. Baudoin i ks. Józefina Charlotta, wykonane po ich powrocie z wakacyj, spędzonych w Holandji.

O DUSZĘ DZIECKA POLSKIEGO W AMERYCE

W związku z rozpoczętym nowym rokiem szkolnym organ „Zjednoczenia Polsko-Rzymsko-Katolickiego" ogłosił apel do rodziców polskich, by umieszczali swe dzieci tylko w polskich szkołach katolickich. Słuszne to ze wszechmiar nawoływanie „Dziennik Zjednoczenia" uzasadnia w ten sposób:

„Trzy są powody, dlaczego dziatwa i młodzież nasza powinna uczęszczać do naszych własnych wyższych zakładów naukowych: :

1. Ze względu na to, że dziecko w katolickiej szkole polskiej nietylko kształci umysł, ale i duszę w myśl zasad Wiary katolickiej. Słowa Henryka Sienkiewicza, że „oświata bez religji wychowuje tylko zbrodniarzy", sprawdzają się tragicznie w naszych oczach w wielu wypadkach.

2. Ze względu na to, że polskie szkoły katolickie są naszym własnym skarbem, stworzonym trudem naszych zacnych pionierów wychodźczych lub naszym własnym. W nich dziecko uczy się języka polskiego i przywiązania do tego, co polskie. Kościoły, szkoły, organizacje i prasa to cztery filary polskości w Ameryce. Jeżeli jeden z nich runie, runą wnet wszystkie, grzebiąc nas pod swemi gruzami.

3. Ze względu na nas samych, ze względu na spokój własnego sumienia, które mogłoby nam wyrzucać kiedyś, żeśmy nie spełnili swego obowiązku wobec Boga, własnych dzieci i społeczeństwa.

„Jakie dziś dzieci, takim będzie naród" — powiedział pewien myśliciel. Czego zaś moglibyśmy spodziewać się po dzieciach, wychowanych bez Boga, bez zasad moralności, bez uczuć polskich, bez mowy ojców? Choć więc niejednemu ojcu i matce ciężko zdobyć się na nieznaczną zresztą opłatę za polską szkołę katolicką, od której zresztą są różne ulgi, nie wolno prawemu katolikowi i Polakowi nawet zastanawiać się nad wyborem między tą szkołą a szkołą publiczną".


Kołnierz
z kokardą
z białej piki
ząbki i kropki
haftowane kolorem

WYRÓB WIN W DOMU

Fermentacja.

Moszcz owocowy przecedzony wlewamy do gąsiora, dodajemy wody i cukru w postaci syropu i dajemy pożywkę nieco rozpuszczoną w wodzie i rozmnożonych drożdży winnych, poczem gąsiorem poruszamy, by drożdże wszędzie dobrze się rozeszły. Gąsiora nie można wypełniać więcej, niż do ³/₄ jego objętości. Nie przestrzegając tego narazilibyśmy się na stratę, gdyż winoby uciekło w okresie burzliwej fermentacji. Gąsior zatykamy czopkiem z czystej waty; jeżeli waty niema, wystarczy przykryć czystą szklanką. Ma to na celu uchronienie wina przed szkodliwemi drobnoustrojami, które mogłyby dostać się z powietrza i rozpocząć tu niszczycielską robotę. Gdyby moszcz tak się podniósł, że zamoczyłby watę, wówczas należy natychmiast zamienić ją inną — czystą. Fermentacja moszczu dzieli się na trzy okresy. Pierwszy — to fermentacja burzliwa. Zaczyna się w kilka godzin od zadania moszczu drożdżami i trwa kilka dni, (1—4). W całym moszczu obserwuje się żywy ruch; to drożdże rozmnażają się z niebywałą szybkością, krążą po naczyniu i powodują rozkład cukru na dwutlenek węgla (banieczki gazu) oraz na alkohol. Temperatura otoczenia w tym okresie winna być przynajmniej 20—25° C. Starać się musimy, by fermentacja możliwie szybko się skończyła, czemu sprzyja utrzymanie stale równomiernej temperatury. Koniec fermentacji burzliwej poznajemy po zniknięciu piany i znacznem uspokojeniu się całej cieczy. W tym czasie, należy dodać dalszą porcję cukru podaną w szczegółowych przepisach. Kiedy burzliwa fermentacja ustała, wówczas czopek z waty usuwamy, a gąsior zamykamy korkiem z rurką fermentacyjną. Jest to rurka szklana, której jeden koniec tkwi w korku szczelnie dopasowanym do szyjki gąsiora, a drugi wygięty do góry jak na rysunku.

Korki przed użyciem należy wyjałowić wrzącą wodą. W przedziurawiony korek zakłada się rurkę fermentacyjną tak, by jej dolny koniec nieco z korka wystawał, następnie zalewa się z wierzchu korek szczelnie parafiną roztopioną, lub woskiem. Do rurki fermentacyjnej nalewa się wody przegotowanej z dodatkiem kilku kropel spirytusu. Wody daje się do połowy wypukłych banieczek. Rurka fermentacyjna nie dopuszcza do moszczu powietrza, które mogłoby zakazić wino szkodliwemi drobnoustrojami oraz umożliwia odpływ gazu (CO_2), któryby rozsadził naczynie, gdyby było szczelnie zamknięte. Wydobywanie się gazu przez rurkę widzimy przez ukazywanie się banieczek w wodzie. Moszcz winien znajdować się przynajmniej na dłoń pod rurką, dlatego by piana tworząca się na powierzchni nie mogła zatkać tejże. Jeżeli nie można dostać rurki fermentacyjnej, wówczas moszczu nalać po szyjkę gąsiora, zalać czystą oliwą z wierzchu i gąsior zatkać czopkiem z waty.

Okres drugi to fermentacja główna: trwa od 3—12 tygodni, zależnie od ilości cukru, jaką drożdże mają przerobić i od temperatury, która musi być możliwie stałą w granicach 15—22° C. Im szybciej przeszła fermentacja burzliwa, tem okres fermentacji głównej jest krótszy. W zimie gąsior z winem dobrze jest owinąć we flanelę lub włożyć do skrzynki z trocinami; umożliwiamy w ten sposób fermentującemu moszczowi utrzymanie własnego ciepła. Fermentację główną uważamy za skończoną, gdy banieczki gazu przestają się wydobywać i młode wino zaczyna się od góry klarować.

W celu sprawdzenia, czy fermentacja została ukończona, wlewamy wina do flaszki z silnego szkła do ⁷/₈ objętości, korkujemy i ustawiamy w ciepłem miejscu o temp. 18—25° C. Po tygodniu korek ostrożnie wyjmujemy. Jeżeli korek wystrzela, to dowód, że fermentacja jeszcze trwa, należy wówczas wino zatkać jeszcze na czas jakiś rurką fermentacyjną. Gdy zaś gazu nie było w butelce, należy przystąpić do ściągania wina z nad osadu. Ze ściąganiem wina nie można zwlekać, raczej ściągnąć wcześniej, niż późno, gdyż obumarłe drożdże mogą nadać winu goryczkę, a nieraz i zapach zepsutych jaj. Późne ściąganie wina z ponad osadu jest nieraz przyczyną mętnienia tegoż. Przy winach mocnych trzymanie wina nad osadem czas dłuższy jest b. pożądane.

Spuszczanie wina dokonuje się przy pomocy węża gumowego. Jeden koniec węża zanurzamy do gąsiora tak, by nie dotknąć osadu, a z drugiego końca wciągamy ustami powietrze z węża dopóki nie połkniemy trochę płynu. Wówczas zanurzamy ten koniec do naczynia, w którem wino ma być przechowywane. Gąsior, do którego ściągnięto wino, musi być wypełniony po sam wierzch. Wrazie braku wina dopełniamy go wodą przegotowaną z dodatkiem czystego spirytusu 200—300 gram na litr. Dopełnianie naczynia winem do pełności ma to znaczenie, by możliwie zmniejszyć do minimum powierzchnię stykającego się z winem powietrza. Jeżeli nie możemy z jakichkolwiek powodów uzupełnić gąsiora, wówczas wino na całej powierzchni zalewamy na grubość 1 cm czystą bezwonną oliwą. Gąsior odpowiednio dopełniony zatyka się szczelnym wyparzonym uprzednio korkiem i stawia się w piwnicy wolnej od przykrych zapachów. Obecnie następuje trzeci okres fermentacji, którą nazywamy fermentacją cichą. W okresie tym przestrzegać temperaturę możliwie stałą i niską (10—12° C.). Po upływie 3 miesięcy przystępujemy do ponownego ściągania wina z ponad osadu. Jeżeli wina nie przechowujemy w piwnicy, lecz w pokoju, to czas ściągania skracamy do 8 tygodni. Po upływie następnych 2—3 miesięcy ściągamy wino ponownie. Jeżeli wino jest klarowne, możemy go ściągnąć wówczas do flaszek. Jeżeli natomiast mętne, to przystępujemy do sztucznego klarowania. Ze ściąganiem win do flaszek nie należy zbytnio się śpieszyć, gdyż wino dojrzewające w gąsiorach posiada lepszy smak i aromat, niż wino dojrzewające w zaparafinowanych butelkach. W celu przekonania się, czy wino jest już gotowe do flaszkowania, wlewamy go trochę do szklanki i pozostawiamy niezamknięte w ciepłem miejscu przez 4—5 dni. Gdy po upływie tego czasu wino się nie zmieniło, ani co do barwy, ani co do klarowności, wówczas czas najwyższy ściągnąć je do butelek. Dojrzewanie wina, to wyrabianie się jego smaku i aromatu. Nie jest jeszcze dokładnie zbadane, jakie procesy zachodzą w dojrzewaniu wina, wiadomą rzeczą jest tylko, że do dojrzewania potrzebny jest tlen, dlatego pożądane jest częste spuszczanie wina. Spuszczanie wina należy wykonywać w powietrzu zdrowem i wolnem od jakichkolwiek zapachów. Wina wyrabiane w okolicach górzystych są zdrowsze od win wyrabianych w nizinach, co należy przypisać czystości powietrza górskiego i aktywności zawartego w winach tlenu.

Spuszczanie wina uskuteczniać należy w dzień pogodny, gdyż wysokie ciśnienie atmosferyczne dnia takiego, działa korzystnie na zachowanie w niem gazu. Dojrzewanie win możemy przyspieszać sztucznie przez dodatek na litr wina 4—5 kropel 3% wody utlenionej. Zabieg ten stosuje się w szczególności u win czerwonych. Rezultat jest widoczny po kilku tygodniach.

Butelkowanie. Tylko czyste flaszki i bez żadnego zapachu mogą być użyte do flaszkowania wina. Do mycia flaszek używać ciepłej wody z dodatkiem sody, poczem przemyć letnią wodą z dodatkiem kwasu salicylowego. Można użyć również do tego celu wody siarkowanej.

Do ciemnych win używa się flaszek ciemnych (zielonych), a do jasnych — flaszek jasnych przezroczystych. Korki do uszczelniania butelek muszą być czyste; w tym celu parzy się korki gorącą wodą z dodatkiem wody siarkowanej. Gorąca woda wyjałowi korki i jednocześnie je zmiękczy. Wina nalewać tyle by między korkiem, a powierzchnią wina było jaknajmniej powietrza (1—2 cm).

Korki zatyka się tak głęboko, by nie wystawały ponad szyjkę butelki, przeciera się szmatką maczaną w spirytusie następnie uszczelnia się korki maczając główki butelek w roztopionej mieszaninie wosku i parafiny (1 część wosku na 2 części parafiny). Unikamy w ten sposób pękania parafiny, co ma miejsce przy użyciu wyłącznie samej parafiny, gdy korki w miarę wysychania kurczą się. Najlepiej przechowywać wino w pozycji leżącej, gdyż korek jest wówczas stale napęczniały, nie dopuszcza do wina powietrza, a zatem i do psucia się tego produktu. Warunkiem dobrego przechowania wina to chłodna i ciemna piwnica. Wina czerwone lepiej smakują, gdy są ogrzane do temp. 15—20° C. Jasne wina natomiast smaczniejsze są chłodniejsze 10—15° C.

Irena Michalska.

Mała omyłka

Pewna damulka z prowincji zajechała po przybyciu do stolicy do eleganckiego hotelu i zażądała pokoju. Kiedy otworzono przed nią drzwi, wykrzyknęła oburzona.

— Co to, to nie, moi państwo! Nie myślcie, że zapłacę tyle za taki malutki pokoik z takiem krótkiem łóżkiem polowem.

— Ależ proszę pani, to jeszcze nie pani pokój, tylko hotelowa winda, odparł z godnością windziarz.

Dobrali się.

— Po co masz zrobiony węzeł na chustce?

— Żona mi go zawiązała, żebym nie zapomniał wrzucić jej listu do skrzynki.

— Wrzuciłeś już?

— Nie, bo zapomniała mi go dać.

MOTYW NA SERWETĘ ALBO RÓG SERWETY

HAFT I APLIKACJA



Saszetka

V. Wodzyńska

MODLITWA ALP

W Szwajcarji istnieje piękny zwyczaj, który mało jest naogół znany, a który świadczy o tradycji katolickiej tego kraju. Zwyczajem tym jest rodzaj codziennej modlitwy wieczornej, zwanej „Modlitwą Alp", którą równocześnie nazwać można śpiewem, bowiem wyśpiewują ją przed zapadnięciem zmroku pasterze wobec szczytów górskich. Jest to chwila pełna poetycznego uroku, gdy pasterz z obnażoną głową i ze swym kijem w dłoni staje u stóp krzyża, znajdującego się przy każdym niemal pasterskim szałasie, i pełną piersią wyśpiewuje swą modlitwę wieczorną. W modlitwie tej pasterze proszą Świętych o opiekę i wstawiennictwo u Boga. Jak daleko sięga głos pasterza i jak daleko dochodzi echo tego głosu, ludzie i zwierzęta mogą być pewne, że nic im się złego nie stanie. By więc zasięg działania śpiewu - modlitwy był jaknajwiększy, pasterze w wielu miejscowościach posługują się przy „Modlitwie Alp" metalowym lejkiem używanym przy rozlewaniu mleka. W ten sposób dźwięk staje się znacznie donioślejszym. W każdej niemal miejscowości wzywana jest pomoc innego Świętego. i tak np. w jednej pasterz modli się do św. Antoniego i św. Wandelina, w drugiej do św. Walentyna, w innej znów do św. Sebastjana i Benedykta. W pewnej okolicy pasterze śpiewają jako Modlitwę Alp Ave Maria. W bardzo wielu miejscowościach wzywa się opieki **św. Jerzego, św. Marcina i św.** Piotra.

CO PANIE O TEM MYŚLICIE

Czytam zawsze z ogromnem zajęciem dział „Co Panie o tem myślicie", bo przecież każda z nas o tych sprawach myśli—czasem niezupełnie świadomie się niemi troska, ale zawsze są to zagadnienia dla niej ważne i bliskie. Uderza mnie tylko w tych artykułach jedno. Pewna zgodność wypowiadanych myśli, nasuwająca podejrzenie, że może są one jeżeli nie narzucane, czego nie sądzę, to w każdym razie odpowiednio do idei wyznawanych przez redakcję dobierane. Pomyślałam sobie, że spróbuję i ja napisać po swojemu, ciekawa też jestem, czy się na łamy „Praktycznej Pani" dostanę. Jeżeli tak, to czołem Szanowne Panie, jesteście rzeczywiście bezstronne i ofiarowałyście nam szczerem sercem trybunę do wypowiadania swoich myśli i otworzenia dyskusji.

Otóż, kochane Panie, ja chcę pracować poza domem, bo mi to odpowiada, zajmowałam nienajgorsze stanowisko przed zamążpójściem i rzucić go nie chcę. Mego męża szczerze kocham, ale chcę mieć możność rozejścia się z nim, jeśli kiedyś takby się mój los ułożył. Mam dużo pracy, więc dzieci mieć właściwie nie mogę, gospodynią jestem również z tej samej przyczyny nienajlepszą, ale będąc uposażona dobrze, mam na to, aby trzymać dobrą wykwalifikowaną służącą. Jak dotychczas nie zauważyłam, aby mój mąż przez to wszystko czuł się nieszczęśliwy. Przeciwnie, jesteśmy wieczorami oboje spracowani, co za tem idzie nie wyciągam go do kina, ani kawiarni, ale wypoczywamy przyjemnie gadając, albo czytając. Czy w takiem małżeństwie jest coś nienormalnego? a tem bardziej niemoralnego? Wyobrażam sobie teraz, że ja zrzekam się posady, że mam dwoje dzieci. Obecnie zarabiamy 800 zł. zarabialibyśmy 500, to, cobym oszczędziła nawet na służącej, nie trzymając żadnej, albo na godziny, nie wyrównałoby różnicy; mieszkanie trzypokojowe ładnie urządzone stanowiące naszą dumę, byłoby przy dzieciach ciasnawe i trudniejsze do utrzymania. Proszę mi powiedzieć, cobyśmy wówczas zyskali. Mąż zamiast koszuli jedwabnej musiałby kupić salopkę dla Fipci, a ja zamiast wyglądać jak laleczka, jak to jest obecnie, wyglądałabym jak własna matka. Czy to może mnie nęcić? Czy to musi być moim obowiązkiem i zadaniem? Niech Panie nad tem pomyślą, nie wygłaszają pięknie brzmiących komunałów, ale wypowiedzą szczerze swoje zdanie?

A współpracownictwo z mężczyznami, też nie wydaje mi się groźne. Flirt? zapewne. Romanse, rozwody? zapewne, że to trochę temu sprzyja, ale za to kobieta nie tęskni za towarzystwem, nie biega po kawiarniach, gdzie do flirtu i do rozwodu także może znaleźć powody, a taka, która zapracuje na swoją sukienkę, nie sprzeda się za to dla tej sukienki niekochanemu człowiekowi, co się zdarzało i w małżeństwie i poza małżeństwem. Cnota świadoma jest połączeniem przekonania, usposobienia i postanowienia i można ją wykonywać wszędzie i zawsze, albo nigdzie i nigdy. Okazja zawsze się znajdzie, skorzystanie zaś z okazji zależy od nas samych. Bezczynność może się okazać jeszcze silniejszym bodźcem do grzechu, jak praca pośród kolegów.

Ciekawa jestem ogromnie tego, czy mój eleborat Redakcja zechce umieścić i tego co na to inne Panie odpowiedzą. Że Redakcja artykulik umieści, mam pewną nadzieję. Zauważyłam w Prak. Pani, która zjawiła się skromnie i bezpretensjonalnie na świecie, tendencję do uwzględnienia potrzeb kobiecych w najszerszym zakresie. Panuje w niej duch serdecznej swobody i naturalności budzący życzliwość i zaufanie Czytelniczek, a to takie strasznie potrzebne i ważne. Przyjaciel, który nas zna osobiście, nie może i nie umie być bezstronny, a mieć możność wygadania się przed kimś niezainteresowanym to ogromny dar dla nas kobiet, które, jeżeli w tym czy innym kierunku błądzimy, to napewno chciałybyśmy nie błądzić i na dobrej woli nam nie zbywa.

Stella.

CZYTELNICZKI MIĘDZY SOBĄ

Odpowiedź p. Bronisławie.

Szanowna Redakcjo! W odpowiedzi na list „Bronisławy" podaję tych kilka luźnych uwag, prosząc o umieszczenie w „Praktycznej Pani".

Życie jest może prostsze niż nam się wydaje, nasze nastawienie do różnych zagadnień i spraw życiowych jest skomplikowane; przeważnie nie potrafimy odpowiednio ustosunkować się do tego, co nas spotyka, co dla nas jest niejednokrotnie przeciwnością.

Istotnie, warunki życia naszego nie są proste, są trudne, nieraz b. ciężkie, niejasność sytuacji, w jakiej się znajdujemy wpływa po większej części od nas samych. Brak nam prostego, rzetelnego stosunku do życia, brak nam wyrobienia wewnętrznego zrozumienia drugiego człowieka i wniknięcia w motywy jego postępowania, brak przemyślenia, wczucia się w daną sytuację, którą temsamem gmatwamy, komplikujemy, stwarzając dysharmonję, rozdźwięk między ideałem, a rzeczywistością i to właśnie wywołuje u nas przygnębienie, o którem Sz. Pani wspomina.

Na zapytanie, czy miała Pani prawo uderzyć dziecko, odpowiem stanowczo i kategorycznie: nie! Zastanówmy się chwilę nad tym wypadkiem. „Dziecko pętało się po podwórku, bez opieki, a czasami bez jedzenia", a więc jest to dziecko biedne, wygłodzone, zaniedbane. W takich warunkach wypadki „ściągania" są na porządku dziennym i nie zasługują na tak surowy wyrok.

Nie wątpię w to, że gdyby Pani, zamiast reagować odruchowo, zastanowiła się głębiej nad przyczyną niewłaściwego postępowania dziecka, znalazłaby Pani inne wyjście niż uderzenie, które zamiast naprawić charakter, spaczyć go tylko może.

Dziecko, które „się pęta" po podwórku bez opieki a czasami bez jedzenia, bywa przez rodziców często popychane, bite. Bicie dziecka nie wychowuje, ono obniża jego godność własną, wywołuje lęk, który odbija się ujemnie na psychice dziecka.

Sądzę, że najprostszem wyjściem w wypadku wspomnianym byłoby przedewszystkiem niedopuszczenie do „kradzieży", usunięcie warunków ułatwiających mu to, biorąc pod uwagę, że dziecko „bez opieki i czasami bez jedzenia" może mieć większe trudności w opanowaniu swoich pragnień i pokus. Uniknąć tego można było zaspakajając w miarę możności jego pragnienia.

Skoro jednak nie dało się tego uniknąć, należało z dzieckiem spokojnie i serdecznie porozmawiać, dając mu do zrozumienia, że to nie jest właściwy sposób zdobywania tego, czego się pragnie. Wzbudzić w niem zaufanie do siebie, otoczyć go ciepłą, serdeczną opieką. Dziecko jest wrażliwe na „dobre słowo", życzliwy uśmiech, serdeczne podejście, szczególnie „dziecko, które się pęta po podwórku bez opieki i czasem bez jedzenia". — Ściągnięcie przez takie dziecko jabłka lub ogórka nie jest czynem karygodnym, zasługującym na uderzenie.

O ileby wypadki „ściągania" powtarzały się pomimo wszystko, raczej lepiej byłoby nie przyjmować u siebie więcej dziecka poprostu dlatego, że Pani nie może, lub nie umie sobie dać z niem rady, ale w żadnym razie nie karać go ani krzykiem ani biciem. — to nie jest żadna metoda wychowawcza i wywołuje tylko zgubne skutki.

Z powodu braku miejsca nie mogę szerzej omówić tego zagadnienia, które wydaje mi się jedną z „bolączek", ze spraw najbardziej palących.

Magda.

Dla pani Bronisławy

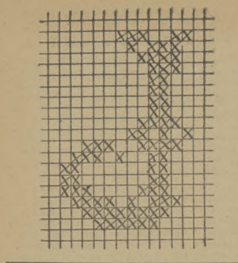
Nie powinna Pani była uderzyć cudzego dziecka, chociażby nawet zawiniło. — Dlaczego? — Zdarza się, że nieraz dziecko jest w dobrym bycie i przychodzi do sąsiedztwa wyjadać ze śpiżarni bez pozwolenia. Cóż więc możemy żądać od dziecka, które jest w biedzie i nie z łakomstwa, lecz z głodu wyjada u tych, którzy mają. Któż temu biednemu dziecku nakaże „nie ruszaj", skoro matka po całodziennej pracy pragnie dać temu ukochanemu dziecku kilka słów tkliwych, utulić go w pieszczotach — wszak wie, że ta miła chwila szybko przeminie i znów musi iść do pracy, zostawiając dziecko bez opieki. Zasilna jest miłość matki, by w wolnej chwili nie dać dziecku pieszczot, tylko okładać go klapsami. Gdyby twardy los pracującej poza domem matki nie zmusił do rozstania się z dzieckiem, napewno starałaby się wychować go tak, aby dziecko nie szło do sąsiedztwa poto, by wyjadać ze śpiżarni.

Nie miejmy więc żalu, ani do dziecka, ani do matki z tego powodu — *nie karajmy cudzych dzieci!*

Gdyby p. Bronisławie uderzył ktoś obcy dziecko, czy ucieszyłaby się Pani? jestem przekonaną, że bolałoby to Panią, bo cóż nam jest droższem ponad dzieci nasze?! a stokroć więcej boli tę matkę, która dla chleba opuszcza dziecko na cały dzień.

Miejmy więc wzgląd dla tych biednych opuszczonych dzieci, okażmy im trochę serca, zastąpmy im choć w części matkę, a nie uczmy ich porządku klapsami.

Czytelniczka M.



DLACZEGO?

Przykro jest wiecznie narzekać, wyszukiwać błędy, krytykować reformy, skarżyć się na urządzenia, człowiek ma wrażenie, że jest malkontentem, że zawiele wymaga, ale mimo największej powściągliwości trudno znosić wszelkie niedociągnięcia z uśmiechem, nie zdumiewać się nad brakiem celowości rozmaitych inowacyj.

Spotykamy nowe porządki, świeże reformy, które nietylko nie idą po myśli tych, dla których są przecież przeznaczone, ale wręcz ich interesom szkodzą. Źle już jest, jeżeli to szkodzi publiczności, gorzej jeżeli to szkodzi państwu.

Bolączek takich jest mnóstwo, każdy niemal dzień przynosi nowy zawód, nowe rozczarowanie, nową komplikację i wydatek.

Wyjeżdżamy na wakacje; we wszystkich pismach reklamowano 50% zniżkę kolejową dla tych, którzy wrócą do domu po 1-szym września, spędziwszy w uzdrowisku najmniej dwa tygodnie. Dużo ludzi, licząc na tę zniżkę, nie korzystało z darmowego przejazdu dzieci trwającego do 21 sierpnia, obliczając sobie, że niewiele na tem stracą, skoro im przypadnie wyżej wzmiankowana 50% zniżka. Ale co się okazuje? — Zniżka wprawdzie będzie, ale najwcześniej od 11-ego września i — wprawdzie 50% — ale — od starej taryfy. Stało się to wiadomem tak późno, że o zmianie kalkulacji nie można było nawet marzyć.

Ludziska się zmartwili i klęli na czem świat stoi. Ale tego jeszcze mało. Okazało się, że po pierwszym września skasowano kilka wygodnych pociągów, jeżeli zatem ktoś chciał wrócić jako tako wygodnie do domu, musiał się wyrzec wszelkich prerogatyw i wyjechać przed 1-szym września, nie oglądając się na zniżkę.

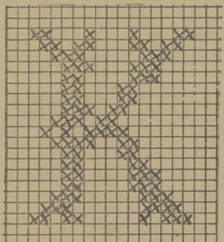
W okresie między 15 a 20 sierpnia, kiedy ruch był wzmożony, działy się przy zdobywaniu miejsc na Helu straszne sceny. Zdarzyło się nawet, że część podróżnych, którzy się nie pomieścili w nocnym pociągu, pozostała w Jastarni do drugiego dnia. Ale za to kiedy ruch się zmniejszył, jedni bowiem wykorzystali darmowe przejazdy dla dzieci, inni zapragnęli skorzystać ze zniżek wrześniowych, wtedy właśnie obserwowaliśmy ciekawe zjawisko wypuszczenia dodatkowego pociągu od 27 VIII do 1 IX. Oczywiście pociąg wyjeżdżał z Helu prawie pusty.

Przypuszczam, że i w innych okolicach działo się bardzo podobnie.

Drugą przykrą sprawą dotykającą kuracjuszów, wyjeżdżających nad morze, była sprawa podwyższenia opłat kuracyjnych. Zostały one dla wszystkich miejscowości pobrzeża zrównane, co jest oczywistą niesprawiedliwością. Jakże można bowiem żądać od kuracjusza ograniczającego swój pobyt do miejscowości urządzonej prymitywnie, czytającego wieczorem w domu przy świeczce, aby opłacał równą taksę z takim, który korzysta z pięknych chodników, światła elektrycznego w domu i na ulicy. Jest chyba zupełnie jasne, że powinna tu zachodzić jakaś proporcjonalna różnica. Pozatem przeznaczono wprawdzie pewne zniżki, ale tylko dla czynnych urzędników państwowych, wobec czego emeryci (nawet wojskowi), ani urzędnicy komunalni nie mieli do nich prawa.

Czy nie byłoby praktyczniej zastosować zniżkę taryfy w zależności od przejechanej liczby kilometrów, na czas wakacyjny. Wzmogłoby to ruch turystyczny, dużo jest wreszcie ludzi, którzy chętnie skorzystaliby z wypoczynku, nie wiążąc się ściśle ograniczonemi datami.

Ceny biletów kolejowych na dalsze odległości są horrendalnie wysokie. Bilet z Warszawy do Zaleszczyk w jedną stronę, kosztuje 61,80 gr. Pewna rodzina złożona z dwóch osób dorosłych i dziecka, przybyła nad morze z okolic Nowego Sącza, wydała na drogę tam i spowrotem 400 złotych. Są to sumy na kieszeń przeciętnego obywatela wręcz zawrotne.



A teraz z innej dziedziny: o zajściach w Ubezpieczalniach Społecznych czytamy niemal codziennie, nie będę się na ten temat rozpisywała, opowiem tylko pewien wypadek, który miał miejsce w lipcu bieżącego roku.

W pewnem prowincjonalnem mieście zachorowała dziewczynka, będąca pod stałą opieką znanego w tem mieście i cenionego lekarza. Rodzice podejrzewali atak ślepej kiszki, uspokojeni jednak przez lekarza zastosowali się do przepisanej przez niego kuracji. Wobec tego jednak że stan chorego dziecka się pogorszał, matka zabrała je do Warszawy do szpitala. W szpitalu lekarz stwierdził wprawdzie atak ślepej kiszki, zaznaczył jednak, że to nic groźnego i odesłał matkę z dzieckiem, wobec braku miejsca, do innego szpitala. Powtórzyło się to trzykrotnie, tymczasem stan dziecka trzęsącego się dreszczami pogarszał się z każdą chwilą. Zupełnie przypadkiem nieszczęśliwa kobieta spotkała wychodząc z ostatniego szpitala znajomego profesora gimnazjum, który miał stosunki odpowiednie i na którego starania przyjęto dziecko do szpitala dziecięcego.



Lekarz ordynujący po obejrzeniu małej pacjentki zaopinjował, że operacja jest nietylko konieczna, ale właściwie spóźniona, gdyż ropa, prawdopodobnie wskutek kilkakrotnego badania przez lekarzy w każdym szpitalu, jest rozlana.

Z trudem udało się dziecko uratować, czy było jednak koniecznem i ludzkiem dopuszczenie do takiego stanu.

Źle postawioną djagnozę można jeszcze wytłumaczyć omylnością ludzką, ale na miłość Boga, jakże mogą szpitale odmówić przyjęcia ciężko chorego, zwłaszcza, że już w pierwszym szpitalu lekarz właściwą chorobę rozpoznał i mimo grożącego w takich wypadkach niebezpieczeństwa, wyprawił w dalszą tułaczkę. Jak można odesłać ciężko chorego od bramy szpitala? jak może społeczeństwo tolerować taki stan lekceważenia praw swoich i nie upominać się o stawianie nowych szpitali?

A teraz jeszcze świeży kłopot. Czy kupno książek zaleconych powinno się odbywać z takiemi jak obecnie trudnościami i z takiem opóźnieniem. Rozpoczynamy rok szkolny, otrzymujemy spis książek, które należy dziecku niezwłocznie kupić, ale książki nie są jeszcze wydane. Nie dość, że dawne podręczniki są tak często zmieniane, że rodzeństwo ich po sobie nie może dziedziczyć, ale i tych nowych jak dotąd nie ma we właściwym czasie.

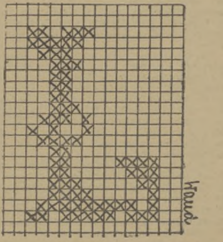
A. Dolnicka.

Kłamstwo.

— Dlaczego nie bawisz się z Karolkiem?
— Bo on strasznie kłamie, mamusiu.
— Cóż takiego powiedział?
— A tak, spytałem się go czy ma braci, powiedział, że ma jednego, a jak potem spytałem jego siostrzyczkę, ilu ma braci, to mi powiedziała, że dwóch.

Sposób.

W czasie głodu w Bolszewji ktoś zapytuje jednego z komisarzy:
— Co panowie przedsiębiorą w celu umniejszenia głodu.
— Nic, w miarę wymierania ludności głód się sam stopniowo zmniejszy.



KOSMETYKA RACJONALNA

Mydła.

Poza wodą względnie parą wodną, drugim niezmiernie ważnym środkiem kosmetycznym jest mydło, które w pewnych wypadkach lecznicze, stale odgrywa rolę pomocniczą w oczyszczaniu skóry ludzkiej.

Nie będziemy się zatrzymywali nad sposobem otrzymywania mydeł, zajęłoby to nam bowiem dużo czasu i miejsca, nie prowadząc do żadnego praktycznego rezultatu, zaznaczyć tylko należy, że mydło używane do twarzy musi być w dobrym gatunku i przystosowane do rodzaju skóry.

Z trzech rodzajów mydła, alkalicznego, przetłuszczonego i neutralnego, najmniej ryzykowne jest zawsze dobre mydło przetłuszczone. Nie wywołuje ono żadnych zaczerwienień, suchości ani spryszczeń, chyba na skórze wyjątkowo, chorobliwie wrażliwej, która wogóle mydeł stosować nie powinna. Neutralne przeznaczone są dla skóry normalnej, rzadko jednak zainteresowana osoba zdaje sobie zupełnie dokładnie sprawę z właściwości swojej skóry, a co za tem idzie łatwo może popełnić omyłkę. Mydła alkaliczne, działające ściągająco i odtłuszczająco są dla skóry suchej wręcz szkodliwe, należy je wogóle zaliczyć raczej do mydeł leczniczych, t. j. takich, które winny być stosowane przez lekarzy, łatwo bowiem skórę przy stałem ich używaniu rozdrażnić.

Przeznaczone one są dla cery tłustej, ale nawet w tym wypadku nie radzę stosowania ich bez porady.

Mydło przetłuszczone przy użyciu obficie wody, zwłaszcza ciepłej, tłustą skórę doskonale zmywa nie natłuszczając jej wcale, zaś dla skóry suchej rzadko jest wystarczające, i wymaga stosowania po umyciu odpowiedniego kremu.

Dla użytku domowego, normalnego, do twarzy zalecić należy zawsze mydło przetłuszczone w możliwie dobrym gatunku, jako to mydło, które właśnie najbardziej zasługuje na miano mydła neutralnego.

Z mydeł niedrogich, stosunkowo dość tłustych i delikatnych zalecić można mydło marsylskie.

Mydła przetłuszczone zawierać mogą w sobie przewagę oliwy, lanoliny i t. p. co sprawia, że i między niemi zachodzą dość duże różnice niezależnie od innych przymieszek. Ze wszystkich tłuszczów zwierzęcych i roślinnych lanolina jest przez skórę najlepiej znoszona i do pielęgnowania jej najodpowiedniejsza. Co za tem idzie, mydło lanolinowe przetłuszczone będzie mydłem dla osób wrażliwych i dzieci najodpowiedniejsze.

Właściwem, normalnem przeznaczeniem mydła jest gruntowne oczyszczenie skóry, czego sama woda, nawet gorąca dokonać nie może. Dopiero w wypadkach pewnych schorzeń ma ono zastosowanie lecznicze, zresztą bardzo słabe, które musi być poparte stosowaniem maści, płynów, pudrów leczniczych i t. p.

Mydła t. zw. marmurowe, piaskowe, które mają na celu złuszczanie naskórka i t. p. stosujemy również tylko na zlecenie specjalisty, mają one zresztą do spełnienia czynność raczej mechaniczną.

Mydła tualetowe barwne i perfumowane o wielkiej liczbie imion i przeznaczeń nie dadzą się ani policzyć, ani skontrolować. Jedyną gwarancją ich dobroci może być dla nas znana i solidna firma, najlepiej krajowa.

Mamy mydła nasze wręcz niedoścignionej dobroci. Skoro zaś raz dobierzemy sobie odpowiednie i przyjemne w użyciu, najlepiej trzymać się go stale.

W zwykłem, codziennem użyciu nie możemy przeprowadzać specjalnej analizy mało nam znanego mydła. Jeśli mamy co do niego pewne wątpliwości czy nie jest zbyt alkaliczne, możemy to oczywiście tylko w pewnej mierze, stwierdzić przez pokosztowanie. Mydło alkaliczne szczypie w język. Szczypie również mocno w oczy.

Mydła w proszku bywają bardzo rozmaite, przeznaczone do golenia, zmiękczające włosy, wpływają nieraz na skórę drażniąco, są zato inne, które stanowią połączenie mydła z krochmalem ryżowym, otrąbkami migdałami i t. p. i działają bardzo łagodnie i kojąco na wrażliwą skórę, jeżeli takie chcemy nabyć, trzeba to specjalnie zaznaczyć.

Mydło szare, zalecane jako środek zmiękczający skórę i ułatwiający złuszczanie, może być stosowane tylko w specjalnych wypadkach, działa bowiem drażniąco i na wrażliwej skórze może spowodować nieraz po jednorazowem użyciu wystąpienie egzemy. W każdym razie, nawet gdy jest zalecone przez specjalistę, nie należy go kupować w mydlarni, gdzie jako przeznaczone do szorowania, bywa bardzo często doprawione gryzącemi dodatkami. Streszczając powiedziane wyżej, widzimy, że cerze tłusiej mydło przetłuszczone starannie spłókane nie zaszkodzi, cerze suchej nietylko, że mydła alkaliczne i nawet neutralne szkodzą ale nawet przetłuszczone wymaga zazwyczaj zastosowania po umyciu kremu lanolinowego. Dalej warunkiem koniecznym jest zakup mydła wyrobu firm pierwszorzędnych, stosowanie zaś leczniczych tylko pod kierunkiem fachowym.

F. D-ski.

albo... albo...

Lekarz po obejrzeniu pacjenta mówi do jego żony:

— Mąż pani potrzebuje na pewien czas zupełnego spokoju.

— Pan doktór sądzi, że powinien wyjechać?

— Tak, koniecznie, albo on, albo pani, to już wszystko jedno.

Tygrys bengalski

Przed klatką z tygrysem stoi mała Lola i pyta:

— Mamusiu, patrz, dlaczego temu tygrysowi tak się oczy świecą, raz są czerwone, raz zielone.

— Tak córeczko, jemu się tak muszą oczki świecić bo to tygrys bengalski.





Najmodniejsze w obecnym sezonie są kapelusze aksamitne, zwłaszcza czarne, najrozmaitszych fasonów. Widuje się dużo skromnych, okrągłych z rondem odwiniętem z przodu w górę, nadające się specjalnie dla młodych, pełnych twarzyczek.

Kapelusze fantazyjne, odwinięte z boku, przyozdobione piórami, są również bardzo noszone. Nowością są strusie pióra, które coraz częściej zjawiają się zarówno w postaci krótkich pukli, jak i zwieszających się na kark, lub ramię.

CHUSTECZKA Z WEŁNY



Każdej z pań nieocenione usługi odda miękka i ciepła chusteczka z wełny wykonana na drutach.

Spróbujemy zrobić ją własnoręcznie.

Chusteczka zrobiona jest w trzech barwach: białej, czarnej i czerwonej.

Kolory możemy jednak zestawić indywidualnie, możemy wybrać takie, w jakich nam będzie do twarzy, lub które będą harmonizowały z resztą ubrania.

Materjał: 3 dk wełny czerwonej, 2 dk wełny białej, 2 dk wełny czarnej. Wełna średniej grubości. Druty Nr. 4.

Sposób wykonania: Chusteczka wykonana jest ściegiem na prawo.

Zaczynamy wełną białą, nabierając na druty 420 oczek. Następnie robimy ściegiem na prawo, przerabiając na środku w każdym rzędzie 3 oczka razem (w ten sposób powstaje wydłużony róg chusteczki). Przy końcu każdego rzędu ostatnie 2 oczka przerabiamy razem.

Wełną białą przerabiamy 8 rzędów. × Nitkę urywamy, dowiązujemy wełnę czarną i przerabiamy 2 rzędy. Następne 2 rzędy przerabiamy wełną czerwoną. Potem 2 rzędy robimy wełną białą. × Paseczki czarno-biało-czerwone od × do × powtarzamy 4 razy. Następne 2 paseczki robimy wełną czarną. Potem przerabiamy 30 rzędów nitką czerwoną. W dalszym ciągu naszej pracy powtarzamy w sposób wyżej opisany od × do × paseczki czarno-biało-czerwone. Dalej następuje szeroki pas czerwony, składający się z 20 rzędów. Następnie robimy szeroki pas biały, na który przeznaczamy 12 rzędów roboty. Resztę chusteczki robimy wełną czarną. Będzie to mały czarny trójkącik przy samej szyi.

Dla dokładnego zrozumienia muszę jeszcze zaznaczyć, że chusteczkę zaczynamy robić od dołu. Przerabiając w każdym rzędzie na środku 3 oczka razem i przy końcu każdego rzędu ostatnie 2 oczka zmniejszamy w każdym rzędzie ilość oczek na drutach. Chusteczkę robimy dotąd aż na drutach pozostanie 1 oczko, które zakończamy przy pomocy igły.

Po ukończeniu roboty chusteczkę zawijamy w mokry kawałek płótna, a gdy będzie wilgotna uprasujemy ciepłem żelazkiem.

Wanda Wodzyńska.

Zaszczytne zwycięstwo polskich baloniarzy w zawodach o puhar Gordon Bennetta

Zawody o puhar Gordon Bennetta stały się nowym wielkim triumfem lotnictwa polskiego, tem większem, jeżeli weźmiemy pod uwagę, że wszystkie zagraniczne ekipy balonowe przygotowywały się do nich szczególnie starannie, ponieważ chodziło, by puhar nie został po raz trzeci kolejno zdobyty przez Polskę.

Nie zawiodły jednak polskie balony, które słusznie mogą uchodzić za najlepsze w świecie. Nie zawiedli polscy piloci, którzy dali ze siebie wszystko, by przysporzyć swej ojczyźnie zaszczytnej sławy i rozgłosić imię Polski na cały świat. Zwycięstwo Polski jest nietylko zwycięstwem jednego zawodnika, jest to zwycięstwo zespołowe, ponieważ dwa pierwsze miejsca zajęły balony polskie. Puhar Gordon Bennetta przeszedł na własność Polski.

Zwycięzcą w szlachetnym boju o ów puhar został kpt. Burzyński, na balonie „Polonia II" utrzymując się w powietrzu w ciągu 57 godz. 53 minut, a przebywając odległość 1620 km od Warszawy. Swoim wyczynem pobił kpt. Burzyński jednocześnie dwa rekordy międzynarodowe: odległości i czasu lotu.

Przebieg startu.

Dnia 15 b. m. w obecności Prezydenta R. P., przedstawicieli rządu, dyplomacji, sfer lotniczych, prasy oraz przeszło 50 tysięcy widzów odbył się na lotnisku Mokotowskiem uroczysty start do zawodów o puhar Gordon Bennetta.

Jako pierwszy wystartował balon „Bruxelles" pilotowany przez p. Quersin. W chwili startu każdego z siedmiu balonów orkiestra odegrała hymn narodowy państwa, którego barwy reprezentował balon, a na wysokich masztach zawisły flagi tych państw. Kpt. Hynek na swoim wiernym „Kościuszce" odleciał jako siódmy. Publiczność żegnała go bardzo serdecznie i owacyjnie.

Jako jedenasta wystartowała „Warszawa" z kpt. Januszem, który zabrał ze sobą pływaki, nauczony smutnem doświadczeniem, kiedy to balon jego spadł w poprzednich zawodach do jeziora fińskiego pod Helsinkami, z toni którego uratowali się lotnicy dopływając do wysepki.

Ostatni wyleciał balon „Polonia" z kpt. Burzyńskim i por. Wysockim, którym w udziale przypadło zaszczytne zwycięstwo.

Według opowiadań kpt. Burzyńskiego, z którym polskie radjo przeprowadziło wywiad (w Moskwie), sytuacja meteorologiczna była bardzo prosta i nie nastręczała żadnych trudności. Pogoda była doskonała. Balon „Polonia II" osiągnął 4.000 metrów wysokości i trzymał się na tej wysokości do godziny 1.30 w środę. Spadek temperatury spowodował w środę wieczór opadanie balonu, a ponieważ na niższej wysokości wiatr się zmienił w kierunku odwrotnym t. j. na Warszawę, załoga „Polonji II" była zmuszoną lądować. O godz. 3-ciej nad ranem balon wylądował gładko wpobliżu przystanku kolejowego Tyszkina, skąd nasi dzielni baloniarze udali się do Stalingradu, a następnie do Moskwy.

Ostateczne wyniki zawodów:

Komisja sędziowska obliczyła już odległości, przebyte przez balony. Pierwsze miejsce zajęły balony: „Polonia II" (1.620 km), „Warszawa II" (1.540 km), „Belgica" (1.448 km), „Deku" (1.360 km), „Kościuszko" (1.275 km), „Toruń" (1.018 km), „Mallet" (758 km), „Loraine" (731 km), „Bruxelles" (672 km), „Hildebrandt" (570 km), „Zurich III" (565 km), „Deutschland" (550 km), „U. S. Navy" (535 km).

E. Th.

ŁAŃCUCHY SZCZĘŚCIA

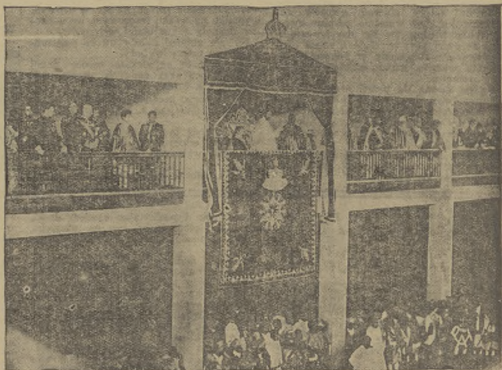
Jesteśmy świadkami nowej przykrej epidemji. Całą Polskę opasał i oplątał tajemniczego pochodzenia „łańcuch szczęścia", mający zapewnić wszystkim dobrobyt. Oczywiście jest zupełnie rzeczą jasną, że to jest absolutnie niemożliwe. Gdyby naprawdę wszyscy sprawiedliwie się obesłali złotówkami, daliby tyle, ile wzięli, w rezultacie zarobiłaby tylko poczta, może trochę sprzedający papier. Możność uzyskania pewnej sumy bez poniesienia wkładów samemu polega na tem, że łańcuch się w pewnym momencie z tych czy innych przyczyn urywa, osoby, które się jeszcze na czoło nie wysunęły, odpadają, a ich złotówkami cieszą się pierwsi skolei na liście.

Nie będziemy się zastanawiali nad stroną prawną tego procederu, to już do nas nie należy, we Włoszech uznano go za przestępstwo, zagrażające karą do 3 lat więzienia i kilku tysiącami lirów grzywny. Na rozkaz władz przesyłki pieniężne z tego tytułu są konfiskowane. Co się u nas w tym zakresie zamierza, nie wiemy, w każdym razie „łańcuch szczęścia" nie jest bezwzględnie grą moralną. Zbieranie złotówek, które nam się nie należą, można wytłumaczyć tylko najskrajniejszą potrzebą, o ile to nie zachodzi, dziwić się należy, że przyjmujemy bez rumieńca z rąk listonosza grosze nadsyłane nam przez ludzi obcych. Pocieszanie się obłudne, że i obcy mają równe szanse, nie jest ani prawdziwe, ani szczere, gra się pod koniec zawsze urywa, pozostawiając część uczestników na lodzie. Pomyślmy tylko czy jest możliwe, aby każdy za swoją złotówkę dostał setki, lub tysiące? Któżby je dał, skądby się wzięły? Za co mamy je otrzymać? Czy ma to być dla nas jałmużna?

Ale niedość tego. Oprócz łańcucha naiwnie, ale uczciwie wypełnianego, istnieje tu pole do wielkich nadużyć. Wystarczy, aby ktoś sporządził listę pięciu osób i wysłał ją pięciu osobom, stawiając na pierwszem miejscu siebie, aby otrzymał 5 złotych. Taki pan może się nie troszczyć o to, co się dalej z listą stanie, on już swoje złapał. Może takich list wysyłać dziennie po kilka, zapoczątkowywać łańcuch i zbierać żniwo bez trudu. Znaczną część obiegających list w taki się właśnie sposób rodzi i zapewne szybko zamiera, zwłaszcza obecnie, gdy ich są w ruchu tysiące. Gdyby ktoś, komu się udało otrzymać np. 300 zł., puścił w ruch wszystkie listy, które do niego kierują, utraciłby ten kapitalik niebawem, nie robi tego i zrywa łańcuchy, krzywdząc oczywiście tych, którzy naskutek zerwania tracą szanse wysunięcia się na pierwsze miejsce. Na tem polega spekulacja jednych, a strata innych. Bez straty zaś tamten zysk jest logicznie niemożliwy. Pieniądz jest strasznym magnesem; przed kilku laty wędrowały podobne łańcuchy zagrażające zrywającym przekleństwami, grającym zaś obiecujące błogosławieństwo. Pieniądze w grę nie wchodziły. Utrzymywały się one w obiegu czas jakiś, ale nie dorównały nawet w niewielkiej części temu, co się dzisiaj dzieje. Znacznie większa ilość osób ubiega się dziś o pieniądze niż wówczas o błogosławieństwa. Nie miało i tamto sensu, miało w sobie jednak coś poetycznego w pomyśle, złączenia tysięcy ludzi więzią duchową, dziś jednak, kiedy chodzi o chwytanie w lot złotówek, sprawa staje się niesmaczna i nawet smutna, nawet wtedy, kiedy się obchodzi bez nadużyć.

M. W.

W PARLAMENCIE ABISYŃSKIM



W oczekiwaniu decyzji w sprawie konfliktu włosko-abisyńskiego parlament w Addis Abeba zebrał się pod przewodnictwem Negusa. Na fotografji loża Negusa. Po lewej stronie od loży Korpus Dyplomatyczny.

CORAZ MNIEJ DZIECI

Statystyka państw europejskich wskazuje zmniejszającą się wręcz katastrofalnie ilość urodzin w stosunku do zawieranych małżeństw. Z ogólnej liczby zarejestrowanych par małżeńskich w Niemczech około ćwierć tej ilości jest zupełnie bezdzietna, ćwierć posiada jedno dziecko, ćwierć dwoje, dopiero ostatnia ćwierć przysparza narodowi nieco przyrostu ludności, ale nie jest w stanie wyrównać strat spowodowanych przez małżeństwa bezdzietne i rodziny o jednem dziecku. Narazie spadek ten nie daje się tak boleśnie odczuwać liczbowo, ponieważ naskutek postępów medycyny i ułatwionego leczenia znaczny procent ludności ma obecnie życie przedłużone. Jednakże każdy zrozumie, że człowiek stary, jeśli ma o kilka lat przeciągnięty żywot, nie wypełni luki spowodowanej przez brak młodej siły. Obserwujemy w Europie niemal powszechnie, że ludność jest coraz starsza, żyje coraz dłużej, a zastępy młodzieży są coraz szczuplejsze. Trudno nie przyznać, że taki stan rzeczy nie jest dobry. Dla państwa konieczny jest dopływ sił młodych, nietylko dla celów wojskowych, tworzyć i budować jutro mogą tylko młodzi.

Poderwanie trwałości małżeństwa oraz ciężkie warunki ekonomiczne przyczyniają się do tego stanu rzeczy bardzo znacznie. Człowiek niepewny czy posadę zajmowaną dzisiaj będzie miał jeszcze na przyszły kwartał, nie chce brać na siebie wielkiej odpowiedzialności jaką jest wychowanie dzieci. Z drugiej strony luźne więzy małżeńskie, nietrwałość związków, nie wytwarzają również atmosfery sprzyjającej rozkwitaniu rodziny. Nie wiemy przecież, czy zostaniemy razem przez całe życie, więc na co nam taki balast jak dzieci, które przy rozwodzie będą niewątpliwie kością niezgody. Tylko tam gdzie dach nad głową jest pewny, tylko tam gdzie ludzie związani stułą uważają się za związanych obowiązkiem, może rozkwitać przyszłe pokolenie.

S. S.

Już czas wpłacić prenumeratę za październik

ZBIÓR JABŁEK I GRUSZEK

Do racjonalnego zbioru owoców potrzebne są następujące utensylja: małe koszyki (łubianki lub opałki), kulki z drzewa lub drutu do zawieszania koszyków na gałęziach, drabiny podwójne, składane do podstawiania pod drzewo, drabiny pojedyńcze, do opierania o drzewo, szopa prymitywnie wykonana kryta słomą z podłogą wgłębioną i przykrytą matami słomianemi, lub wprost słomą, przeznaczona do chwilowego przechowania zebranych jabłek i gruszek oraz sortownia. Dla dobrego przechowania owoców musimy mieć odpowiednią przechowalnię uprzednio przygotowaną na przyjęcie owoców.

1) Koszyki do zbioru owoców należy obszyć wewnątrz czysto wypranym workiem, lub wyłożyć równomiernie wełną drzewną, by owoce doń włożone nie obijały się i nie kaleczyły o ścianki koszyków.

2) Nie należy zbierać owoców za wcześnie, bo zbyt wcześnie zebrane owoce szybko więdną, źle się przechowują i owoc zerwany zbyt wcześnie, a zatem niedostatecznie wzbogacony w pokarmy nie osiągnie potem w leżeniu należytego smaku i aromatu.

3) Nie można do przechowania otrząsać owoców z drzewa, lecz należy zbierać je ręcznie. Przy obrywaniu owoców uważać, by nie zrywać ich wraz z sakwami owocowemi, byłoby to bowiem bardzo niewłaściwe.

Sakwy owocowe są tak założone, że w roku przyszłym znów na nich będą mogły zawiązać się owoce.

4) Ludzie zbierający owoce nie mogą wchodzić na drzewo w skórzanych butach. Najlepiej jeżeli będą boso, lub w jakichś miękkich trepkach.

5) Zbierać owoc należy od dołu ku górze i od zewnątrz ku wnętrzu korony drzew.

6) Paznokcie przed zbiorem owoców muszą być obcięte, by nie kaleczyć niemi skórki owocowej. Uważać, by zrywać owoc z ogonkami, bez ogonków bowiem traci na wyglądzie estetycznym.

7) W czasie zbioru owoców nie można ich zesypywać pod drzewo w duże pryzmy. Owoc bowiem przy zesypywaniu obijałby się jeden o drugi i nawzajem niszczył.

8) Nie można zebranych owoców przechowywać przez noc w koszykach. Należy je po zbiorze wyłożyć do szopy.

9) Przewozić owoce należy w każdym wypadku na wózku resorowym, by w drodze doznały jaknajmniej wstrząsów.

10) Po zbiorze należy owoce pogatunkować na cztery wybory.

I wybór to największe owoce danej odmiany bez skaz żadnych, czyste, bez odgnieceń z całemi ogonkami.

II wybór o cechach pierwszego wyboru, tylko mniejsze t. zn. średniej wielkości.

III wybór to owoce pod względem wielkości odpowiadające pierwszemu i drugiemu wyborowi, ale z małemi skazami.

IV wybór to już braki, a więc owoce drobne, poplamione, robaczywe, po[illegible]ne i inne.

Pierwsze dwa wybory należy wziąć do przechowalni, a trzeci należy sprzedać; czwarty natomiast użyć na wina i powidła. Letnie owoce należy zbierać na tydzień przed ich właściwem dojrzeniem. Zimowe natomiast możliwie jaknajpóźniej nawet po przymrozkach.

Letnie owoce pozostawione na drzewie do zupełnego dojrzenia kaszowacieją tracąc w ten sposób na wartości handlowej. Jabłka letnie zebrane wcześniej i złożone w przechowalni stają się soczyste i miękkie, a letnie gruszki stają się masłowemi.

Przechowalnię owoców należy b. czysto utrzymywać, często wietrzyć, a także regulować odpowiednio temperaturę od 0° C.—+ 4° C.

Sprzedawać w miarę dojrzewania. Owoce późno dojrzewające pozostawić jaknajdłużej możliwie do nowych.

W przechowalni często przeglądać owoce i usuwać te, u których da się zauważyć obawy zepsucia.

Irena Michalska.

PRZEPISY KULINARNE



Kuropatwy z pomidorami.

Trzy, cztery kuropatwy upiec, jak się to zwykle robi, owinięte słoninką i polane masłem. Obgotować główkę kapusty, którą rozciąć na 6—8 części. Cztery piękne pomidory, oczyścić, odcisnąć z soku, posolić. Na dno rondelka lub ogniotrwałej rynki, w których będziemy mogli potrawę wydać do stołu, położyć łyżkę masła, część kapusty, część pomidorów, 10 deka kiełbasek parowych pokrajanych na kawałki 3—4 cm, na kiełbaski rozebrane kuropatwy, znów kapusta, pomidory, drugie 10 deka kiełbasek, kuropatwy, na wierzch ostatnia kapusta. Włożyć sporo masła i dusić, aż kapusta będzie zupełnie miękka. Można zamiast części parówek dać 10 deka wędzonki. Wody polewać tylko wrazie konieczności, żeby się nie przypaliło. Potrawa nie powinna mieć właściwie sosu tylko być dość tłusta.

Potrawa z kurcząt z rakami.

Dwa duże kogutki ugotować z włoszczyzną. Rosołu winno zostać koło 4 szklanek. Ugotować pół kopy raków, szyjki i łapki obrać i odłożyć. Wierzchnie pancerzyki oczyścić i również odłożyć, resztę skorupek, nóżek spodnich prócz wnętrzności utłuc, przesmażyć z dwoma łyżkami masła i podlewając rosołem dusić, zbierając gromadzące się na wierzchu czerwone masło rakowe w osobne naczynie.

Skorupki nadziać farszem jak kurczęta, albo tartą bułeczką zmieszaną z masłem i żółtkami oraz siekanym koprem, albo kaszką krakowską, zatartą jajkiem i ugotowaną na sypko, do której dodajemy dwa żółtka, łyżkę masła, odrobinę rosołu i koper siekany. Skorupki nabić farszem, ugotować jak kluski na rosole.

Ze smaku rakowego, który należy starannie przecedzić, aby nie było w nim szczątków skorupek i miału zrobić sos zaprawiając go śmietaną z mąką. Kurczęta ułożyć na półmisku, posypać szyjkami i nóżkami obranemi i obłożyć wałem sypkiego ryżu, na którym układamy ozdobnie nadziewane raki. Polać sosem tylko sam środek, resztę podać w sosjerce.

Sztufada po włosku.

Ładny kawałek wołowiny, t. zw. zbrzeżnej zrazowej, wybić dobrze wałkiem, naszpikować świeżą słoniną, natrzeć solą, pieprzem i czosnkiem, skropić oliwą, włożyć w salaterkę, obłożyć plastrami z 2—3 cebul, włożyć listek bobkowy, 10 ziarn pieprzu, tyleż angielskiego ziela, oblać kilku łyżkami gorącego octu, nakryć i wynieść do piwnicy. Nazajutrz z tem wszystkiem, w czem się mięso marynowało, przełożyć do rondla, dodać 10 deka masła i dusić na wolnym ogniu. Pieczeń ta powinna się dusić koło 6 godzin, uważać jednak, aby się nie rozleciała. Podczas duszenia dolewać po łyżce wody. Na dwie godziny przed wydaniem wkroić 6—8 pomidorów dojrzałych, niewielkich, obciągniętych ze skórki i wybranych z pestek. Po wyjęciu na półmisek sos w razie gdyby był za gęsty dobrać kilku łyżkami wody, przetrzeć przez sito, lub ostatecznie durszlak, oblać mięso, albo podać w sosjerce.

Półtora kilo mięsa można liczyć na 6—8 osób, zwłaszcza, jeśli podajemy do niego pożywne dodatki jak makaron, kaszę i t. p.

Gęś z pomidorami.

Gęś zwyczajnie upieczona nie należy do dań wykwintnych, podawanych na przyjęcia, przygotowana jednak jak niżej, staje się potrawą wyszukaną.

Z małych dojrzałych pomidorów ściąć niewielkie czapeczki, usunąć pestki, wycisnąć lekko nadmiar soku, lekko posolić. 10 deka pieczarek oczyścić, drobno pokrajać, skropić cytryną i udusić w maśle na gęsto.

Farszem tym napełnić pomidory. Gdy gęś jest na dopieczeniu, zlać z blachy nadmiar wytopionego szmalcu, ułożyć pomidory i dopiec. Pokrajaną gęś ubrać na półmisku pomidorami. Resztę szmalcu podać w sosjerce.

W braku pieczarek można nadziać pomidory grzybami uduszonemi ze śmietaną. Można również dać suszone, do których po usiekaniu dodajemy nieco tartej bułki, siekanej pietruszki i żółtko surowe.

Budyń zaparzany.

Kwaterkę dobrej niekwaśnej śmietany zagotować, wsypać w czasie gotowania pół szklanki ładnej pszennej mąki, mieszając dopóty dopóki nie zacznie odstawać od rondla. Odsunąć od ognia i mieszając przestudzić, poczem wbić 3 jajka całe, biorąc pojednem i ucierając powoli, dodać cukru do smaku, garstkę czarnych rodzynków i gotować w formie na parze. Można też kładąc ciasto do formy włożyć połowę, przełożyć odcedzonemi z soku konfiturami i nakryć drugą połową ciasta.

W tym wypadku nie bierzemy rodzynków. Ponieważ do tego budyniu nie bierzemy piany, nigdy nie opada. Proporcja na osób 4.

Legumina z jabłek.

Cztery żółtka utrzeć z dwoma łyżkami cukru, dodać cztery dobre łyżki śmietany, dwa nieduże jabłka utarte, cztery łyżki mąki, rozmieszać na gładkie ciasto. Dodać cztery — pięć sporych jabłek drobno uszatkowanych, trochę posypać cynamonem, ubić pianę z pozostałych białek, wyłożyć na półmisek posmarowany masłem ogniotrwały i upiec.

Ryż z jabłkami.

Szklankę wymytego ryżu ugotować w wodzie z dodatkiem mleka lub masła na sypko, bez soli. Pocukrzyć do smaku, przesypać cynamonem w proszku oraz obranemi i pokrajanemi w małe płaskie kawałki jabłkami, włożyć w rondelek prosty wysmarowany masłem i obsypany sucharkiem i zapiec w piecu mniej więcej godzinę. Jabłka powinny być z gatunku kwaskowatych, i łatwo się rozgotowujących.

Doskonały budyń z jabłek.

Osiem kwaśnych, kompotowych jabłek utrzeć na miazgę, wsypać tartej bułki a jeszcze lepiej sucharka, tyle, aby było gęstawe ciasto, dodać 10 słodkich i dwa gorzkie utarte migdały, cukru do smaku, mniej więcej pół szklanki, 4 — 5 żółtek. Wymieszać dobrze, dodać pianę z pozostałych białek, ostrożnie wymieszać, włożyć w formę wysmarowaną masłem i wysypaną sucharkiem i wstawić w piec aż się zapiecze. Podawać do niego cukier i śmietankę.

Jabłka pod pianą.

Dwa razy tyle jabłek ile mamy osób, obrać, wydrążyć, jeżeli łatwo się rozgotowują wziąć surowe, jeżeli trudniej obgotować, nałożyć mermeladą z malin, borówek, wisien i t. p. obsypać cynamonem, ułożyć na półmisku, ubić pianę z białek z cukrem, licząc białko na dwa jabłka. Pokryć pianą jabłka, przysypać lekko cynamonem, zapiec 20 minut w umiarkowanym, nie zachłodnym piecu.

Można polać sokiem lub sok podać osobno.

Legumina z jabłek i chleba.

Rondelek lub półmisek wysmarować dobrem masłem i wysypać chlebem czerstwym, tartym bez skórki. Następnie układać warstwami tarte jabłka i chleb naprzemiany, jabłka przesypując cukrem, chleb skrapiając masłem. Ostatnią i pierwszą warstwę stanowi chleb, na sam wierzch nieco masła. Zapiec w piecu.

Suflet z jabłek.

Upiec osiem jabłek i przetrzeć przez sito lub durszlak, ostudzić, na półtorej szklanki tej masy dodać cukru do smaku, mniej więcej pół szklanki, i dwa białka, ucierając razem na chłodzie, dopóki nie spulchnieje. Masa jest wtedy dobra, jeśli postawiona w niej łyżka prosto się utrzyma. Ubić pianę z sześciu białek, lekko zmieszać z jabłeczną masą, ułożyć na półmisek, obsypać cukrem samym lub z cynamonem, piec pół godziny. Podawać do niego cukier i śmietankę.

Pączki z jabłek.

Nieduże, kwaskowate jabłka obrać, wydrążyć, nakłaść wewnątrz konfitur bez soku albo marmelady. Na 10 jabłek rozbić 4—5 żółtek z cukrem mąką i pianą z tyluż białek na ciasto gęstości dobrej śmietany. W tem cieście maczać jabłka, aby dobrze je objęło i smażyć na szmalcu samym lub lepiej po połowie z masłem do zarumienienia wokoło. Wyjmować łyżką durszlakową na półmisek. Żeby się ładnie smażyły, muszu mieć sporo tłustości. Na półmisku posypać cukrem, można dodać cynamonu, podawać do nich sok, szodo, śmietankę.

Recepty kulinarne Firmy OETKER

„Comber sarni" z ciasta.

Dodatki do ciasta: 110 gr masła, 6 jaj, 150 gr cukru, 110 gr tartej czekolady, 25 gr kakao, 1 i ½ paczki proszku budyniowego czekoladowego D-ra Oetkera z posiekanemi migdałami, zmieszanemi z ½ paczką proszku do pieczenia „Backin" D-ra Oetkera, 85 gr nieluszczonych tartych migdałów.

Dodatki do lukru: 180 gr cukru miałkiego, 25 gr kakao, około 3 łyżek stołowych gorącej wody.

Dodatki do przybrania: 50 gr obranych z łupin i pokrajanych szpiczasto migdałów.

Sposób przyrządzania ciasta: Masło utrzeć na pianę, dodać żółtka, cukier i mieszać wszystko 20 minut. Dodawać stopniowo pozostałe dodatki a wreszcie pianę z białek. Masę wyłożyć do wysmarowanej masłem formy w kształcie combra sarniego i piec na lekkim ogniu około godziny. Upieczone ciasto oblać lukrem czekoladowym i naszpikować szpiczastemi migdałami.

Sposób przyrządzania lukru: Cukier miałki utrzeć z kakao i trzema łyżkami gorącej wody, aż powstanie gładka masa.

Placek śliwkowy z lukrem.

Dodatki do ciasta: 300 gr mąki pszennej, ½ paczki proszku do pieczenia „Backin" D-ra Oetkera, 100 gr cukru, 2 jajka, 125 gr masła.

Do przełożenia: 1 i ½ kg śliwek.

Do lukru: ¾ litra mleka, 75 gr cukru, 3 paczki proszku do sosu waniljowego D-ra Oetkera, 1 buteleczka aromatu arakowego D-ra Oetkera.

Sposób przyrządzania ciasta: Przesianą i zmieszaną z „Backinem" mąkę wysypać na stolnicę, tworząc pośrodku zagłębienie, do którego wsypać cukier i wbić całe jajka. Wymieszać wszystko tępą stroną noża na gładkie ciasto, do niego dodawać zimne, twarde masło kawałkami. Ciasto posypać mąką, wyrobić prędko rękami (musi być ścisłe) i rozwałkować na blasze na ½ cm grubości. Ciasto powinno zachodzić na brzegi blachy. Ułożyć na cieście dobrze oczyszczone, pokrajane na połowę śliwki bez pestek, polewając je gorącym lukrem. Piec w średnio ogrzanym piecu około ½ godziny aż do zarumienienia.

Sposób przyrządzania lukru: Z podanych dodatków gotuje się według przepisu, lecz dodając ¾ litra mleka, gęsty sos waniljowy, dolewając aromatu arakowego do smaku. Gorący sos nalewa się na śliwki.

Jadłospis „Praktycznej Pani"

Niedziela.

Obiad.

Barszcz zabielany, fasola w ziarnach polana masłem z bułeczką (4). Mostek cielęcy nadziewany, sałata, kartofle. Ryż z jabłkami.

Kolacja.

Grzyby ze śmietaną i kartofle.

Poniedziałek.

Obiad.

Zupa kalafiorowa z grzankami. Klops z buraczkami, ogórki kwaszone. Placek ze śliwkami (28).

Kolacja.

Prażucha ze słoniną.

Wtorek.

Obiad.

Rosół z kaszką krakowską krajaną w kostkę. Sztuka mięsa z pomidorami duszonemi w maśle. Budyń czekoladowy lub suflet z jabłek.

Kolacja.

Jajka sadzone na sosie śmietanowym.

Środa.

Obiad.

Zupa szczawiowa z jajami na twardo. Kotlety bite wieprzowe, kapusta, kartofle. Galaretka cytrynowa (13).

Kolacja.

Potrawa z pomidorów z grzybami (20).

Czwartek.

Obiad.

Zupa neapolitańska (16). Befsztyki, kartofle smażone, chrzan strugany. Kompot ze śliwek.

Kolacja.

Kotleciki z móżdżku z kaszką krakowską.

Piątek.

Obiad.

Zupa z rydzów (24). albo kaszka na grzybowym smaku (13). Ryba smażona z kapustą, albo budyń z kalafiora. Szarlotka z jabłek.

Kolacja.

Makaron posypany twardem jajkiem siekanem i polany masłem z bułeczką.

Sobota.

Obiad.

Zupa pomidorowa ze śmietaną. Zrazy nelsońskie (4). Bita śmietana z biszkopcikami.

Kolacja.

Kluseczki krajane ze słoniną.

OBIADY SKROMNIEJSZE

Niedziela.	Rosół z kartoflami i kapustą. Pierożki z mięsa rosołowego ze słoniną.
Poniedziałek.	Mleko z czarną kaszą, lub krakowską krajaną w kostkę. Kotlety wołowe siekane, sos kwaśny (14), kartofle.
Wtorek.	Krupnik na mięsie. Kapusta faszerowana.
Środa.	Zupa pomidorowa z kaszą perłową (25). Żeberka wieprzowe duszone w kapuście, kartofle.
Czwartek.	Zupa śliwkowa z kluskami. Kiszka kaszana smażona, lub zagotowana we wrzątku, tłuczone kartofle.
Piątek.	Zupa piwna z serem (14). Pyzy z masłem (20).
Sobota.	Zupa cytrynowa lub ogórkowa. Cynadry wołowe w sosie z kartoflami.

Redaktorka ANTONINA DEMBIŃSKA. Wydawca: Towarzystwo Wydawnicze „Bluszcz", Warszawa.
Druk i Klisze w Zakł. Graficznych Towarzystwa Wydawniczego „Bluszcz", Warszawa, Solec 87.

Najciekawsze audycje Polskiego Radja w Warszawie od dn. 29. IX - 5. X.

Niedziela, dnia 29. IX. 1935 r.

10.00 — Transmisja nabożeństwa.
12.15 — Poranek muzyczny. W przerwie o godz. 13.00 frag. słuchowiskowy „Trójka hultajska".
14.00 — Opowiadanie p. t. „Wyłupiasty wózek".
15.00 — „Audycja dla wszystkich".
16.00 — „Łamigłówki dla dzieci".
16.15 — Recital skrzypcowy S. Jarzębskiego.
16.45 — „Cała Polska śpiewa".
17.00 — Muzyka taneczna.
18.00 — Recital śpiewaczy Stani Zawadzkiej.
18.30 — Słuchowisko „Podróż Czang-Li".
19.25 — Wiadomości sportowe.
19.45 — „Co czytać".
20.00 — Koncert symfoniczny.
20.45 — Wyjątki z pism Józefa Piłsudskiego.
20.50 — Dziennik wieczorny.
21.00 — „Na wesołej Lwowskiej Fali".
21.45 — Wiadomości sportowe.
22.00 — Muzyka taneczna.
23.05 — Muzyka lekka z płyt.

Poniedziałek, dnia 30. IX. 1935 r.

12.15 — Muzyka lekka.
15.30 — Koncert tria salonowego.
16.00 — Lekcja języka niemieckiego.
16.15 — Koncert solistów.
16.45 — „Ożenił się" — skecz.
17.15 — „Minuta poezji".
17.30 — Pogadanka Brunona Winawera.
18.00 — Recitol organowy prof. F. Nowowiejskiego.
18.30 — „Bocian i żmija", aud. dla dzieci.
19.35 — Wiadomości sportowe.
20.00 — J. Godlewska i A. Bogucki (duety i piosenki).
20.20 — „Pardon! Czy pan Bouboule" (audycja lekka).
21.00 — Recital wiolonczelowy p. Lifana.
21.30 — „Satyra lwowska — Jan Lam".
22.00 — Koncert symfoniczny z udziałem L. Bologne (harfa).
23.05 — Muzyka taneczna.

Wtorek, dnia 1. X. 1935 r.

12.30 — Koncert.
15.30 — Muzyka lekka.
16.15 — Koncert kameralny.
16.45 — „Cała olska śpiewa".
17.15 — Orkiestra kameralna Adama Hemara.
18.00 — Recital Janiny Familier-Hepnerowej.
18.30 — „Dom Kasprowicza", reportaż.
19.35 — Wiadomości sportowe.
20.00 — Biuro Studjów rozmawia ze słuchaczami P. R.
20.10 — Muzyka salonowa.
21.00 — Dziennik wieczorny.
21.15 — Koncert Stowarzyszenia Dawnej Muzyki.
22.45 — Muzyka lekka.

Środa, dnia 2. X. 1935 r.

12.30 — Orkiestra kameralna Sylwestra Cosnowskiego.
15.30 — Muzyka lekka.
16.00 — „Zagadki muzyczne".
16.20 — Sonata skrzypcowa A-dur C. Francka.
17.20 — Koncert zespołu Haliny Adamskiej-Grossmanowej.
17.50 — „Świat się śmieje".
18.00 — Pieśni hiszpańskie.
18.45 — Muzyka lekka.
19.35 — Wiadomości sportowe.
20.00 — Muzyka lekka.
20.45 — Dziennik wieczorny.
21.00 — V audycja z cyklu „Twórczość Fryderyka Chopina".
21.30 — Pogadanka z cyklu „Zdobycze medycyny".
22.00 — Muzyka taneczna.

Czwartek, dnia 3. X. 1935 r.

12.15 — Poranek muzyczny dla szkół średnich.
15.00 — Muzyka salonowa.
15.30 — „Jesienne nastroje" (koncert).
16.00 — „Cyganiątka" — opowiadanie Starego Doktora.
16.15 — Grieg Saint-Saens, Sarasate grają własne utwory (płyty).
16.45 — „Cała Polska śpiewa".
17.15 — „Polak-Węgier... dwa bratanki" aud. muzycznosłowna).
18.00 — Recital Flory Czarnockiej.
19.35 — Wiadomości sportowe.
20.00 — Koncert muzyki lekkiej.
20.45 — Dziennik wieczorny.
21.00 — Premjera słuchowiska „Noce Teresy".
21.35 — „Nasze pieśni".
22.00 — III koncert z cyklu „Kwartety Haydna".
22.25 — Muzyka taneczna.

Piątek, dnia 4. X. 1935 r.

12.40 — Zespół Wiesława Wilkosza.
15.30 — Muzyka lekka.
16.00 — Pogadanka dla chorych.
16.15 — Koncert orkiestry Seredyńskiego.
16.45 — „Październik na niebie i ziemi" (pogadanka dla dzieci).
17.20 — Kwintet fortepianowy E-moll — Gabrjela Faure.
18.00 — Koncert.
19.35 — Wiadomości sportowe.
19.50 — Aktualny monolog.
20.00 — Audycja lekka.
20.50 — Dziennik wieczorny.
21.05 — Koncert symfoniczny z udziałem Bolesława Woytowicza.
22.20 — Muzyka taneczna.

Sobota, dnia 5. X. 1935 r.

12.15 — Koncert zespołu Stefana Rachonia.
14.30 — Koncert z płyt.
15.00 — „Pensjonarskie figle" (fragment z powieści).
15.25 — Trio salonowe Rymowicza.
16.00 — Lekcja języka francuskiego.
16.30 — Skrzynka techniczna.
16.45 — „Cała Polska śpiewa".
17.00 — Nabożeństwo z Ostrej Bramy w Wilnie.
17.50 — Miasteczko „Swir" (pogandanka).
18.00 — Komedja radjowa dla dzieci „Gwiazdy i dwójki".
18.45 — Muzyka baletowa.
19.35 — Wiadomości sportowe.
20.00 — Muzyka lekka z udziałem Anatola Wrońskiego.
20.45 — Dziennik wieczorny.
21.30 — „Wesoła Syrena" — audycja pióra Marjana Hemara.
22.00 — Koncert z udziałem skrzypka Wł. Wochniaka.
23.05 — Muzyka taneczna.

„PRAKTYCZNA PANI" tygodnik ilustrowany wychodzi w każdą sobotę. **Redakcja i Administracja: Warszawa, Solec Nr. 87, tel. 5.87-03** Redakcja czynna codziennie od godz. 10 — 14-ej.

Prenumerata z odnoszeniem do domu przez pocztę: miesięcznie 1 zł., kwartalnie 3 zł., pół rocznie 6 zł., rocznie 12 zł. Numer pojedyńczy 30 gr.

Prenumerator nie ponosi kosztów przesyłki pieniędzy do Administracji, **o ile pieniądze nada za pośrednictwem pocztowego przekazu rozrachunkowego** (w kolorze niebieskim), który można nabyć w każdym urzędzie pocztowym w cenie 1 gr.

W sprawach dotyczących **rękopisów i treści pisma** prosimy zwracać się **wyłącznie do Redakcji**, w sprawach odnoszących się do **przedpłaty, ekspedycji, pokrycia należności oraz ogłoszeń — wyłącznie do Administracji**, nie zaś pod osobistym adresem redaktorki. Rękopisów nie zwraca się. W razie wypadków spowodowanych siłą wyższą w zakładzie, strajków i t. p. wydawnictwo nie odpowiada za regularne dostarczenie pisma i abonenci **nie mają** prawa domagać się niedostarczonych numerów lub odszkodowania.

CENY OGŁOSZEŃ: za miejsce wysokości 1 milim. przez szerokość 1 łamu — *w tekście* — 70 gr., za *tekstem* 50 gr., *drobne* — 20 gr. za wyraz, dla poszukujących pracy — 10 gr. za wyraz. Kolumna dzieli się na 3 łamy, szerokość łamu — 63 milim., wysokość 270 milim.

UWAGI: Omyłki które zasadniczo nie zmieniają treści ogłoszenia, nie upoważniają do żądania zwrotu gotówki, ani też nie zobowiązują Administracji do bezpłatnego powtórzenia ogłoszenia. — Uzasadnione reklamacje będą uwzględniane **o ile zostaną wniesione do dni 8-miu od daty ukazania się ogłoszenia. — Podwyżka cen ogłoszeń może nastąpić w każdym czasie i obowiązywać będzie również te ogłoszenia, które zostały zamówione poprzednio, a nie były zgóry zapłacone.**

DLA DZIEWCZĄTEK



363 pp. Suknia z jasnej wełny przerabianej ciemnemi supełkami, dla panienki czternastoletniej.
364 pp. Kontusik do lekkich bluzek nadający się do przerobienia z podniszczonej sukienki, dla 10 — 12 letniej dziewczynki.
365 pp. Kostjum z wełny w kratę dla dziewczynki 9 — 11 letniej.
366 pp. Sukienka z ciemnego szewiotu dla panienki lat 12
367 pp. Suknia domo a z flaneli deseniowej dla dziewczynki od 'at 10 do 12.

Bardzo ważne!

Odciąć, podać adres czytelnie i dokładnie i, nalepiwszy znaczek pocztowy za 5 groszy, wrzucić do

KARTA ZAMÓWIENIA PRENUMERATY

NADAWCA:

Imię i nazwisko

Miejsce zamieszkania

ulica i nr. domu

poczta

DRUK

Znaczek pocztowy za **5** groszy

DO

ADMINISTRACJI TYGODNIKA

„PRAKTYCZNA PANI

DOBRA OBYWATELKA"

WARSZAWA

KAPELUSZE I DROBIAZGI STANOWIĄ SEKRET ELEGANCJI



Zamawiam prenumeratę tygodnika **„Praktyczna Pani — Dobra Obywatelka"** na miesiąc październik - kwartał 4-ty b. r.*) Należność za prenumeratę w kwocie zł. 1 — zł. 3*) przesyłam równocześnie pocztowym przekazem rozrachunkowym.

*) Niepotrzebne skreślić.

....

p o d p i s

Imię i nazwisko ....

Miejsce zamieszkania ....

Ulica i numer domu ....

ZAMAWIAJCIE PRENUMERATĘ!

Im więcej będziemy mieli prenumeratorek, tem lepszy i bogatszy w treść będzie

Praktyczna Pani № 31

do przodu

środek przodu

Linja załamania

bok

bok

bok

bok

środek przodu

środek tyłu

ramię

ramię

środek przodu

środek tyłu

Linja załamania

Linja załamania

bok tyłu

Obrus

białe płótno

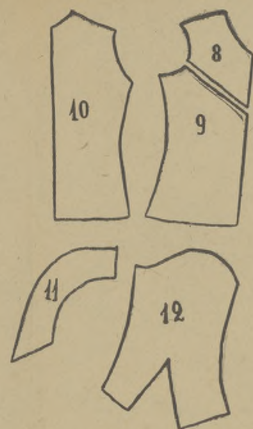
haft:

kwiaty żółte
3 cieniowe
liście brunzowe



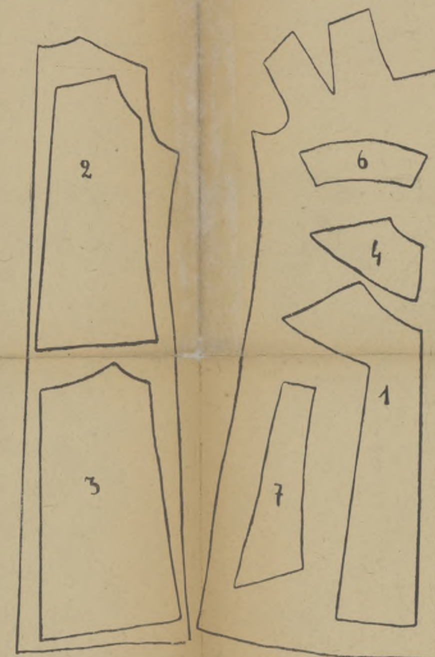






Bluzka

8-9 przód bluzki
10 tył bluzki
11 kołnierz
12 rękaw







Paltka

1-2 przód palta
3-4 tył palta
5 rękaw
6 mankiet
7 szal